Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 147 del 27 giugno 2007 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 27 giugno 2007** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 146

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 19 giugno 2007.

Settima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 19 giugno 2007.

Settima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 della *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2007, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Basilicata, Marche, Molise, Piemonte, Sicilia, Umbria, e della provincia autonoma di Bolzano e della provincia autonoma di Trento, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 10 luglio 2006;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 così come abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della settima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della settima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 giugno 2007

Il direttore generale: LA TORRE

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
	23	salsiccia di fegato con miele
	24	salsiccia di maiale sott'olio
	25	salsicciotto di pennapiedimonte
	26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, saucciciott
	27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila
	28	tacchino alla canzanese
	29	tacchino alla neretese
	30	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
formaggi	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri
	43	pecorino di farindola

	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	46	olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio
	47	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	54	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	55	cotognata e marmellata di mela cotogna
	56	fagioli a olio
	57	fagioli a pane
	58	farro d'abruzzo
	59	lenticchie di s. stefano di sessano
	60	libretto di fichi secchi
	61	mandorle di navelli, l'mmall
	62	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
	63	marrone di valle castellana
	64	mela della valle del giovenco
	65	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	66	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	67	patate degli altipiani d'abruzzo
	68	peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
	69	peperone rosso di altino
	70	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone
	71	pomodoro a pera
	72	solina
	73	tartufi d'abruzzo
	74	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino
	75	uva di tollo e ortona
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	76	bocconotti di castel frentano
	77	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	78	cicerchiata
	79	confetto di sulmona
	80	croccante di mandorle, croccante di natale
	81	cumbriziun', le sbattute
	82	fiadone dolce
	83	fiadone, salato
	84	la svivitella
	85	lingue di suocera
	86	maccheroni alla chitarra
	87	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	88	maccheroni con le ceppe

	89	ndurciullune
	90	pagnotte da forno di sant'agata
	91	pane cappelli
	92	pane casareccio aquilano
	93	pane con le patate
	94	pane di solina, pagnotte di solina
	95	pane nobile di guardiagrele
	96	parrozzo
	97	pasticci di rapino
	98	pepatelli
	99	pizza con le sfrigole, zuffricul
	100	pizza di crema e ricotta
	101	pizza di pasqua
	102	pizza di ricotta
	103	pizza dolce tradizionale
	104	pizza rustica dolce
	105	pizza rustica salata
	106	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
	107	pizzelle
	108	ravioli dolci di ricotta
	109	rimpizza
	110	sagne a pezze, tacconelle
	111	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate
	112	scrippelle, scrippelle teramane
	113	serpentone, lu srerpentone
	114	sfogliatella di lama, sfuiatell
	115	sgaiozzi
	116	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	117	spumini
	118	torcinelli, turcinil
	119	torrone di guardiagrele
	120	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	121	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	122	uccelletti, lì cellit, celli pieni
	123	zeppole di s. giuseppe
prodotti della gastronomia	124	il coatto, lu cuatte
	125	la coratella d'agnello
	126	la fracchiata
	127	la tjella, ciabbotta
	128	le corde de chiochie
	129	mazzarelle alla teramana
	130	ndocca 'ndocca
	131	ngrecciata
	132	pallotte cace e ove
	133	pasta fatta in casa al ragù di papera
	134	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	135	pizz'e e ffo'je
	136	sagne a pezze e cicerchie
	137	taijarille fasciule e coteche
	138	trippa alla pennese
	139	trippa teramana

preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	140	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	141	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	142	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	143	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	gelatina di maiale
	3	involtini di cotenna
	4	lardo
	5	pancetta
	6	pezzente
	7	prosciutto crudo
	8	salsiccia
	9	soppressata
formaggi	10	caciocavallo
	11	cacioricotta
	12	caprino
	13	casieddo o casieddu
	14	falagone
	15	manteca
	16	mozzarella
	17	padraccio
	18	pecorino
	19	pecorino misto
	20	scamorza
	21	toma
	22	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	23	lampascioni
	24	olive nere secche
	25	peperoni cruschi
	26	pomodori sott'olio
	27	rafano
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	28	biscotti glassati
	29	calzoni di ceci
	30	cicerata
	31	gelatina dolce di maiale
	32	migliaccio
	33	mostaccioli
	34	pane di matera
	35	pizza con i cingoli di maiale
	36	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	37	ravioli
	38	sanguinaccio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	39	miele lucano (r'miel)
	40	ricotta
	41	ricotta forte
	42	ricotta salata

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	bucculаru
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	'nduia
	26	'ndura
	27	'nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale

	60	provola
	61	rasco
	62	strazzatella silana
grassi (burro,oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	'a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	**arancia di villa san giuseppe**
	70	asparago selvatico della calabria
	71	biondo tardivo di trebbisacce
	72	broccoli di rapa
	73	cannonata calabrese
	74	castagne al mosto cotto
	75	castagne di calabria
	76	ceci abbrustoliti, calia
	77	cedro
	78	cedro candito
	79	cicoria selvatica calabrese
	80	cicorie selvatiche sott'olio
	81	cipolla rossa di tropea
	82	cipolline sott'olio
	83	clementine della piana di sibari
	84	collane di peperoni secchi
	85	confettura di pomodori rossi
	86	coroncine di fichi secchi al mirto
	87	crocette
	88	fagiolo di caria
	89	fagiolo poverello bianco
	90	farina di castagne
	91	fichi del cosentino
	92	fichi d'india di calabria
	93	fichi essiccati
	94	fichi freschi cotti al forno
	95	fichi ripieni, fichi chini
	96	finocchietto selvatico di calabria
	97	finocchio di isola capo rizzuto
	98	**funghi di giffone**
	99	funghi "rosito"
	100	funghi misti di bosco sott'olio
	101	funghi porcini silani "sillo"
	102	funghi porcini sott'olio
	103	funghi rositi sott'olio
	104	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	105	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	106	involtini di melanzane
	107	limetta
	108	limoni di rocca imperiale
	109	marmellata di arance
	110	marmellata di bergamotto
	111	marmellata di cipolla rossa di tropea
	112	marmellata di clementine
	113	marmellata di limoni
	114	marmellata di mandarini
	115	marmellata di uva
	116	melanzane sott'olio
	117	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	118	miele di fichi
	119	misi misi affucati, amareddi affucati
	120	olive alla calce

	121	olive in salamoia
	122	olive nella giara
	123	olive nere infornate
	124	olive schiacciate
	125	olive sotto sale
	126	origano selvatico della calabria
	127	pallone di fichi
	128	panicilli
	129	patata della sila
	130	peperoncini piccanti ripieni
	131	peperoncini sott'olio
	132	peperoncino di spilinga
	133	peperoncino piccante calabrese
	134	peperone roggianese
	135	pistilli
	136	pomodori secchi
	137	pomodori secchi ripieni
	138	pomodori secchi sott'olio
	139	pomodori verdi conservati
	140	pomodoro di belmonte
	141	trecce di fichi
	142	tritato di peperoncino
	143	zucchini sott'olio
condimenti	144	salmoriglio, sarmurigghiu
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	145	'nzullini
	146	anicini
	147	biscotti alle mandorle e al miele
	148	bucconotto
	149	buffeddi
	150	cannoli, i cannola
	151	chinulille
	152	cotognata
	153	crema reggina
	154	crispelle salate, crispeddhe
	155	crispelle dolci, crispeddhe
	156	crostini di grano
	157	cudduraci, 'nguti
	158	cupeta
	159	cuzzupa
	160	dita d'apostolo
	161	fichi ricoperti al cioccolato
	162	frese bianche
	163	frese integrali
	164	frise al peperoncino
	165	ginetti
	166	granita, scirobetta
	167	lestopitta
	168	liquirizia
	169	liquirizia alla menta
	170	liquirizia all'anice
	171	morticeddhi, frutti alla martorana
	172	mostaccioli
	173	mozzetti
	174	nacatole
	175	nepitelle
	176	ossa di morto, ossa i mortu
	177	pan di spagna di dipignano
	178	pane al miele di cerzeto
	179	pane casereccio
	180	pane con la giuggiulena
	181	pane di castagne

3

	182	pane di patate
	183	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	184	pane di segale di canolo
	185	pasta col ferretto
	186	pasta di mandorla al bergamotto
	187	pasta di mandorle
	188	pasta fileja
	189	paste con lo zucchero
	190	pesca
	191	petrale, u petrali
	192	pezzo duro
	193	pignolata al miele, napiteddhi
	194	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	195	piparelle
	196	pitta
	197	pitta di san martino
	198	pitta 'mpigliata
	199	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	200	pizza di maggio, pitta di maju
	201	pizzi ccu niebiti
	202	pizziccul'ova
	203	rafioli
	204	sammartine
	205	sanguinaccio
	206	scaldatelle, scaldateddi
	207	scalille
	208	sguta
	209	sorbetto al bergamotto
	210	sospiri di monaca
	211	stomatico
	212	stracetti
	213	stroncatura, struncatura
	214	susumelle
	215	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	216	taralli bianchi
	217	taralli morbidi
	218	tarallini ai semi di anice
	219	tarallini ai semi di finocchio
	220	tarallini al peperoncino
	221	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	222	tartufo di pizzo
	223	torroncino
	224	torrone a poglia con mandorle, turruni
	225	torrone di arachidi con zucchero
	226	torrone gelato, turruni gelatu
	227	turdilli
	228	xialuni
	229	zeppole, zzippulii san giuseppi
prodotti della gastronomia	230	frittata pasquale
	231	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	232	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	233	melanzane ripiene, mulingiani chini
	234	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	235	parmigiana
	236	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	237	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	238	pomodori ripieni, pummaroro chini
	239	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	240	uova e curcuci, ova chi curcuci
	241	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata

preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	242	acciughe marinate
	243	acciughe salate
	244	aguglie, costardelle fritte
	245	alici salate
	246	alici salate e pepate
	247	alici sott'olio
	248	bottarga di tonno
	249	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	250	involtini di pesce spada
	251	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	252	pesce sciabola, vela, spatola
	253	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	254	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci
	255	rosamarina
	256	sarde salate
	257	sarde salate e pepate
	258	sardella salata di crotone
	259	stocafisso, stocco alla ghiotta
	260	stocco di mammola
	261	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	262	tortiera di alici
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	263	miele di arancio calabrese
	264	miele di castagno calabrese
	265	miele di corbezzolo
	266	miele di eucaliptus calabrese
	267	miele di melata di abete calabrese
	268	miele di sulla calabrese
	269	ricotta
	270	ricotta affumicata
	271	ricotta di capra affumicata
	272	ricotta di pecora
	273	ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	20	capicollo
	21	capicollo di ricigliano
	22	carne bufalina
	23	carne di suino di razza casertana
	24	carne ovina di laticauda
	25	cervellatine
	26	cicoli
	27	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	28	fegato con la zeppa
	29	filetto di vairano patenora
	30	filettone di vairano patenora
	31	fiocco di prosciutto
	32	fleppa
	33	gelatina di maiale
	34	mozzariello
	35	nnoglia di maiale
	36	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	37	pancetta arrotolata
	38	pancetta tesa
	39	prosciutto di casaletto
	40	prosciutto di monte
	41	prosciutto di pietraroja
	42	salame napoli
	43	salame di mugnano
	44	salsiccia
	45	salsiccia affumicata
	46	salsiccia di polmone
	47	salsiccia sotto sugna
	48	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	49	samurchio
	50	sfrionzola
	51	soppressata cilentana e del vallo di diano
	52	soppressata del sannio
	53	soppressata di gioi cilento
	54	soppressata di ricigliano
	55	soppressata irpina
	56	zuppa di soffritto

formaggi	57	bebè di sorrento
	58	bocconcini alla panna di bufala
	59	burrini e burrata di bufala
	60	caciocavallo affumicato
	61	caciocavallo di bufala
	62	caciocavallo di castelfranco
	63	caciocavallo podolico
	64	cacioricotta caprino del cilento
	65	caciotta di capra dei monti lattari
	66	caciottina canestrata di sorrento
	67	caso conzato
	68	casoperuto e marzolino
	69	fiordilatte
	70	formaggio caprino del cilento
	71	juncata
	72	manteca
	73	manteca del cilento
	74	mozzarella nella mortella
	75	pecorino del monte marzano
	76	pecorino di bagnolese
	77	pecorino di carmasciano
	78	pecorino di laticauda
	79	pecorino fresco e stagionato
	80	pecorino salaprese
	81	provola affumicata
	82	provola affumicata di bufala
	83	provolone del monaco
	84	riavulillo
	85	scamorza
	86	scamorza di bufala
	87	scamosciata
	88	stracciata
	89	treccia
grassi (burro, margarina, oli)	90	burro di bufala
	91	olio extravergine di oliva irpinia
	92	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	93	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	94	aglio dell'ufita
	95	albicocca vesuviana
	96	amarene appassite dei colli di s. pietro
	97	arancia di pagani
	98	arancia di sorrento
	99	broccolo del vallo di diano
	100	broccolo friariello di napoli, friarielli
	101	caldarroste in sciroppo e rum
	102	cappella
	103	carciofo bianco
	104	carciofo capuanella
	105	carciofo di castellammare
	106	carciofo di montoro
	107	carciofo di pietrelcina
	108	carciofo di procida
	109	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	110	cardone
	111	carlentina
	112	carosella
	113	castagna del monte faito
	114	castagna del prete
	115	castagna di acerno

	116	castagna di serino
	117	castagna paccuta
	118	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	119	castagne infornate, castagne n'fornate
	120	castagne moscie, fico
	121	cavolfiore gigante di napoli
	122	cece di cicerale
	123	ciambottella
	124	cicci di santa lucia
	125	cicoria selvatica
	126	cicoria verde di napoli
	127	ciliegia del monte
	128	ciliegia della recca
	129	ciliegia di bracigliano
	130	ciliegia di siano
	131	ciliegia maiatica
	132	ciliegia melella
	133	ciliegia s. pasquale
	134	cipolla bianca di pompei
	135	cipolla ramata di montoro
	136	cipollotto nocerino
	137	fagioli di volturara irpinia
	138	fagioli lardari
	139	fagioli quarantini
	140	fagioli tabacchini
	141	fagiolo a formella
	142	fagiolo dell'occhio
	143	fagiolo di controne
	144	fagiolo di villaricca
	145	fagiolo striato del vallo di diano
	146	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	147	fava di miliscola
	148	fichi secchi con miele
	149	fico di s. mango
	150	finocchio bianco palettone
	151	finocchio di sarno
	152	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
	153	giallona di siano
	154	kaki vainiglia napoletano
	155	lenticchia di valle agricola
	156	limone di procida
	157	lupino gigante di vairano
	158	mais spiga bianca, spogna bianca
	159	marrone di roccadaspide
	160	marrone di s. cristina
	161	marrone di scala
	162	marzellina
	163	marzocca
	164	mela capodiciuccio
	165	mela chianella
	166	mela chichedda
	167	mela limoncella
	168	mela limoncellona
	169	mela san giovanni
	170	mela sergente
	171	mela tubbiona
	172	mela zitella
	173	melanzana cima di viola
	174	melone di altavilla
	175	melone napoletano
	176	nocciola camponica
	177	nocciola di s. giovanni

	178	nocciola mortarella
	179	nocciola riccia di talanico
	180	noce di sorrento
	181	noce malizia
	182	noce san martino
	183	oliva caiazzara
	184	oliva masciatica
	185	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	186	papaccelle
	187	pappola
	188	patata novella
	189	peperoncino friariello napoletano, puparuoli friarielli
	190	peperoncini ripieni al tonno
	191	peperoncini verdi o di fiume
	192	peperone papaccella, papaccelle riccie
	193	peperoni quagliettani
	194	pera del rosario
	195	pera mastantuono
	196	pera pennata
	197	pera sant'anna
	198	pera sorba
	199	pera spadona di salerno
	200	pera spina
	201	percoca col pizzo
	202	percoca puteolana
	203	percoca terzarola
	204	pesca bellella di melito
	205	pesca bianca napoletana
	206	peschiole
	207	piselli cornetti
	208	pomodori secchi sott'olio
	209	pomodorino campano
	210	pomodorino corbarino
	211	pomodorino vesuviano
	212	pomodoro di sorrento
	213	pomodoro spuniello
	214	prugna coglipiecuri
	215	risciola
	216	saragolla
	217	scarola bianca riccia schiana
	218	speuta
	219	susina botta a muro
	220	susina marmulegna
	221	susina pappacona
	222	susina pazza
	223	susina scarrafona
	224	susina turcona
	225	tartufo di colliano
	226	tartufo nero di bagnoli irpino
	227	torzella, cavolo greco, torza riccia
	228	uva catalanesca
	229	uva cornicella
	230	zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina
	231	zucca napoletana
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	232	babà
	233	biscotti al miele
	234	biscotti di castellammare
	235	biscotto di grano integrale
	236	biscotto di granone

	237	calzoncelli
	238	calzone
	239	cartellate con mosto
	240	casatiello dolce
	241	casatiello sugna e pepe
	242	chiacchiere
	243	confettone, ò cunftton
	244	copeta
	245	delizie al limone
	246	follovielli
	247	fusillo di felitto
	248	fusillo di gioi
	249	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	250	guanto caleno
	251	migliaccio
	252	mustaccioli
	253	ndunderi
	254	pagnotta di santa chiara
	255	palme di confetti
	256	pancotto dei foresi
	257	pane di calitri
	258	pane dei camaldoli
	259	pane di iurmano
	260	pane di montecalvo
	261	pane di padula
	262	pane di san sebastiano
	263	pane di saragolla
	264	pane di villaricca
	265	panesillo di ponte
	266	pantorrone
	267	panuozzo
	268	panzarotti
	269	pasta di gragnano
	270	pastiera
	271	pigna
	272	pizza chiena
	273	pizza con ricotta
	274	pizza di scarola
	275	pizza figliata, serpentone
	276	pizza migliazza cu li frittole
	277	pizza napoletana verace artigianale
	278	puccellato dolce
	279	puccellato salato
	280	raffioli
	281	raviolo di ricotta di pecora
	282	ricci
	283	roccocò
	284	sanguinaccio
	285	scaldatelle
	286	scazzatiello, cavatieddu
	287	scialatiello
	288	sciusciello, ò sciuscello
	289	sfogliatella
	290	sfogliatella santa rosa
	291	sospiri al limone
	292	spantorrone di grotta
	293	struffoli
	294	susamielli
	295	taraddi con finocchio
	296	taralli intrecciati
	297	tarallini al vino
	298	tarallo con le mandorle

	299	tarallo di agerola
	300	tarallo sugna e pepe
	301	tarallucci al naspro
	302	tasca
	303	torroncino di roccagloriosa
	304	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	305	torrone di benevento
	306	torrone di castagna
	307	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	308	zandraglia
	309	zeppola di s. giuseppe
	310	zeppola fritta
preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	311	acciughe sotto sale
	312	alicette piccanti
	313	alici di menaica
	314	alici marinate
	315	colatura di alici di cetara
	316	filetti di alici sott'olio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	317	miele di acacia
	318	miele di castagno
	319	miele di girasole
	320	miele di sulla
	321	miele millefiori
	322	ricotta di fuscella
	323	ricotta di laticauda
	324	ricotta essiccata di bufala
	325	ricotta essiccata ovicaprina
	326	ricotta fresca di bufala
	327	ricotta fresca ed essiccata di capra
	328	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	329	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	anicione, andsòn
	2	nocino, nosen nozèn
	3	sassolino
	4	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	5	vino de monte
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese;
	7	bel e cot, belecot
	8	bondiola
	9	cappello del prete, cappel da pret
	10	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	11	castrato di romagna, castrè, castròn
	12	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislon, grasò
	13	coppa arrosto, cupa arost
	14	coppa di parma
	15	culatello, culatel
	16	fiocchetto
	17	fiocco di culatello
	18	lardo, gras
	19	pancetta canusina
	20	piccola di cavallo, picula 'd caval
	21	pollo di razza fidentina
	22	pollo di romagna
	23	porchetta, purcheta
	24	salama da sugo
	25	salama da sugo di madonna boschi
	26	salame all'aglio, salam da l'ai
	27	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	28	salame felino
	29	salame fiorettino
	30	salame gentile, salam gentil
	31	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	32	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	33	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	34	stracotto alla piacentina, 'l stua
	35	suino di razza mora o mora romagnola
	36	suino pesante
	37	tasto, tast
	38	zuccotto di bismantova
condimenti	39	sale, sèl
formaggi	40	pecorino del pastore
	41	pecorino dell'appennino reggiano
	42	ravaggiolo
	43	ribiola della bettola, ill ribiol
	44	robiola, ribiola, furmai nis
	45	scquacquerone di romagna, squaquaron
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	46	aglio di voghiera, l'ai d'ughiera
	47	albicocca val santerno di imola
	48	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	49	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	50	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	51	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti

	52	antiche varietà di fichi piacentini: verdulino, verdulen, della goccia, d'la gusa
	53	antiche varietà di mandorla piacentina: mandorla piacentina
	54	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	55	antiche varietà di olivo piacentino: lugagnano, mezzoni
	56	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	57	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	58	asparago, asparagina, sparazena
	59	cardo gigante di romagna
	60	castagna fresca e secca di granaglione
	61	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	62	ciliegia di vignola
	63	cipolla tipica di medicina
	64	cocomero tipico di san matteo decima
	65	doppio concentrato di pomodoro
	66	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	67	fragola di romagna
	68	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	69	loto di romagna
	70	marrone di campora, maron ed campra
	71	mela campanina, pom campanein
	72	melone tipico di san matteo decima
	73	patata di montese
	74	pesca varietà bella di cesena
	75	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	76	saba dell'emilia-romagna, sapa
	77	sapore, savor
	78	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strigval
	79	sugali, sugal
	80	sughi d'uva reggiani, sugh
	81	susina di vignola
	82	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	83	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	84	tartufo bianco pregiato
	85	tartufo nero di fragno, trifola
	86	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula nigra
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	87	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	88	amaretti
	89	amaretto di Spilamberto, amarátt et Spilambèrt

	90	anolini, anvein, amvei, anvei
	91	anolino, anolen
	92	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	93	bensone, balsone, balsòn
	94	biscione reggiano
	95	bizulà
	96	bomba di riso, bomba 'd ris
	97	borlengo, burleng, burlang
	98	bustrengo, bustrenga, bustrèng, bustèngh
	99	canestrelli, canestrèli
	100	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	101	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	102	cappelletti, caplitt
	103	cappelletto reggiano
	104	castagnaccio, pattona
	105	ciaccio, ciacc
	106	ciambella ferrarese, brazadela
	107	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	108	ciambella, boslan
	109	ciambelline, buslanein
	110	crescenta fritta, cherscènta frètta
	111	croccante, cruccant
	112	dolce di san michele, dolz ad san michele
	113	erbazzone di reggio emilia
	114	focaccia con ciccioli, chisola
	115	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	116	frittelle di riso, fritell ad ris
	117	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	118	garganello, garganell
	119	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	120	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	121	gnocco fritto, gnocc frett
	122	latte brulè, latt brulè
	123	latte in piedi, latt in pè
	124	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, lasagnotti, meltajé, maltajéd, meltajéd
	125	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	126	manfrigoli, malfattini, monfettini, battutini, minutini, grattatini, manfrigul, manfrigual, manfroigal, mafrigul, mafrìgual, manfrìghli, manfrigle, batuten, granit, gratê, gratet, grated
	127	miacetto, miacet
	128	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz
	129	minestra imbottita, spoja lorda, mnëstra imbutida
	130	mistuchina, mistuchen, mistòk
	131	mosto cotto, must cot
	132	pagnotta pasquale, pagnòta 'd pasqua
	133	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	134	pane casareccio, pan casalen
	135	pane di zucca, pan ad zucca
	136	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	137	pane schiacciato, batäro
	138	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	139	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	140	pattona
	141	piadina fritta, piada fritta, piada in padella, pié fretta, pjê freta, pieda frèta, piê freta
	142	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola

	143	pinza bolognese, penza bolognese
	144	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	145	sbricciolina, sbrisulina
	146	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	147	spongata di busseto
	148	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	149	spongata di reggio emilia
	150	spongata, spunghéta
	151	stracchino gelato, stracchein in gelato
	152	strozzapreti, strozaprit
	153	sulada
	154	tardùra, tritura, panata, stracciatella, minestra degli sposi (minestra del paradiso), minestra de paradòis
	155	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	156	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	157	topino d'ognissanti
	158	torta d'erbe
	159	torta dei preti, turta ad prètt
	160	torta di granoturco, turta ad melga
	161	torta di mele, turta ad pum
	162	torta di pere, turta ad per
	163	torta di prugne, turta ad brugna
	164	torta di riso di reggiana
	165	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	166	tortellacci, tortelloni, turtlacc
	167	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	168	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	169	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	170	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	171	tortellini di bologna
	172	tortellini
	173	tortello sulla lastra, tortello alla lastra, turtèl in tla lastra, tortèlle in tla lastra, tortéij in tla lastra, gussun
	174	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
	175	zuppa inglese, sopinglesa, sópa inglesa, sopa inglésa, sópa inglòisa
prodotti della gastronomia	176	agnello alla piacentina, agnel ala piasinteina
	177	anguilla in umido, anguilla in umid
	178	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada
	179	cavoli ripieni, cavul ripein
	180	cotenna e ceci, cudga e sisar
	181	dolce e brusco, dulz e bruhsc
	182	faraona alla creta, faraona al creda
	183	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	184	funghi fritti, fonz fritt
	185	gnocchi, gnocc
	186	insalata rustica, rustisana
	187	lasche del po in carpione, sticc'in carpiòn
	188	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	189	lumache alla bobbiese, maccheron bubbies
	190	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	191	merluzzo in umido, marluss in umid
	192	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	193	ovuli ripieni, ovuli ripein
	194	pancetta e piselli, panzetta e riviott
	195	polenta condita, puleinta consa
	196	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	197	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	198	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	199	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn

	200	salsa di prezzemolo, salsa ad savur
	201	scàpa, scàpa (a Calosa di Monteforino), mnufocc, menni
	202	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	203	torta di patate, turta d'patat
	204	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	205	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	206	tortelli di zucca, tortei ad zucc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca
	207	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	208	verzolini, varzulein
	209	zucchini ripieni, zucchein ripein
	210	zuppa di ceci, suppa ad sisar
	211	zuppa di pesci, suppa ad pess
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	212	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	213	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	214	miele di tiglio, mel tiglio
	215	miele vergine integrale
	216	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	217	acquadelle marinate
	218	anguilla marinata di comacchio

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	most
	3	sciroppo di olivello spinoso
	4	sciroppo di piccoli frutti
	5	sciroppo di sambuco
	6	sciroppo di tarassaco
	7	sliwowitz, distillato di prugne
	8	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello istriano
	10	argjel
	11	bondiola
	12	brusaula
	13	cappone friulano
	14	cicines
	15	coppa di testa
	16	cotto d'oca
	17	crafus
	18	filon
	19	insaccati affumicati
	20	lardo
	21	lingua cotta di carnia
	22	linguâl
	23	lujanie
	24	marcundela
	25	musetto
	26	ossocollo e culatello affumicati
	27	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	28	pancetta arrotolata manicata
	29	pancetta con lonza
	30	pancetta stesa, lardo, guanciale
	31	pestadice
	32	pestat
	33	peta
	34	petto d'oca affumicato
	35	pindulis
	36	polmonarie
	37	porcaloca
	38	prosciuttino crudo d'oca
	39	prosciutto cotto praga
	40	prosciutto di cormons
	41	prosciutto dolce o affumicato
	42	salam di cueste
	43	salame d'oca
	44	salame friulano
	45	sanganel
	46	sassaka
	47	sbarbot
	48	schulta fumat
	49	sopressa
	50	spalla cotta di carnia affumicata
	51	speck affumicato
	52	speck d'oca
	53	stinco di carnia

condimenti	54	aceto di mele
	55	salsa balsamica, asperum
formaggi	56	caciotta caprina
	57	cuincir
	58	formadi frant
	59	formaggio asino
	60	formaggio caprino morbido
	61	formaggio di malga
	62	formaggio fagagna
	63	formaggio salato
	64	formai del cit
	65	frico
	66	latteria
	67	monte re
	68	sot la trape
	69	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	70	olio dei colli orientali
	71	olio del carso
	72	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	73	aglio di resia
	74	asparago bianco
	75	asparago verde in agrodolce
	76	blave di mortean
	77	brovada
	78	castagna canalutta
	79	ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka
	80	craut garp
	81	fagioli borlotti di carnia
	82	fagiolo borlotto di pesariis, borlotti 1
	83	fagiolo cesarins
	84	fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo
	85	fagiolo dal voglut, plombin
	86	fagiolo laurons
	87	fagiolo militons, militons 3
	88	fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneva, longhet
	89	lidrìc cul pòc
	90	mais da polenta
	91	marrone di vito d'asio
	92	mela zeuka, zeuka, seuka
	93	patate di ribis e godia
	94	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	95	pesca iris rosso
	96	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	97	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	98	radic di mont
	99	radicchio canarino
	100	ràti
	101	rosa di gorizia
	102	savors
	103	vellutata di asparago verde

paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	104	biscotto esse
	105	biscotto pordenone
	106	buiadnik
	107	cjalcune
	108	cjalzòns
	109	colaz
	110	favette triestine
	111	gubana
	112	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	113	marmellata di olivello spinoso e mele
	114	pevarins, peverini
	115	pinza triestina
	116	presnitz
	117	putizza
	118	strucchi
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	119	calamaro di saccaleva
	120	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	121	dondolo, tartufo di mare
	122	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	123	mormora di miramare
	124	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	125	passera coi ovi, passera con le uova
	126	pedocio de trieste, cozza di trieste
	127	pesce di valle
	128	sardoni in savor
	129	sardoni salati
	130	sievoli soto sal
	131	trota affumicata di san daniele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	132	miele di acacia del carso
	133	miele di marasca del carso
	134	miele di melata di bosco del carso
	135	miele di tiglio del carso
	136	miele friulano di acacia
	137	miele friulano di castagno
	138	miele friulano di tarassaco
	139	miele millefiori del carso
	140	miele millefiori della montagna friulana
	141	miele millefiori della pianura friulana
	142	ricotta affumicata di malga
	143	ricotta di capra

REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	mistrà
	5	sambuca romana
	6	sambuca viterbese
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	7	braciole sott'olio
	8	buddellucci o viarelli
	9	capocollo o lonza
	10	carne di bovino maremmano
	11	carne di coniglio leprino viterbese
	12	carne di pecora secca
	13	coppa (viterbese, reatina)
	14	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	15	filetto di leonessa
	16	guanciale
	17	guanciale amatriciano
	18	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	19	lardo (di leonessa, di san nicola)
	20	lardo stagionato al maiale nero
	21	lombetto della sabina e dei monti della laga
	22	lombetto o lonza
	23	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	24	mortadella di cavallo
	25	mortadella di manzetta maremmana
	26	omento di maiale (beverelli)
	27	pancetta di suino
	28	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	29	porchetta (di ariccia, di viterbo, di poggio bustone)
	30	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	31	prosciutto amatriciano
	32	prosciutto cotto al vino ci cori
	33	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	34	prosciutto di montagna della tuscia
	35	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	36	salame paesano
	37	saldamirelli
	38	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	39	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	40	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	41	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	42	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	43	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	44	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	45	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	46	spalla di suino (spalluccia)
	47	tordo matto di zagarolo
	48	vitellina di bufala di amaseno
	49	vitellone di itri
	50	zampetti
	51	zauzicchie e salam funnan
condimenti	52	pasta di olive
	53	pestato di olive di gaeta
	54	salsa all'amatriciana
	55	salsa balsamica di uva
formaggi	56	burrata di bufala

	57	cacio di genazzano
	58	cacio fiore
	59	cacio magno (semplice e alle erbe)
	60	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	61	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	62	cacioricotta di bufala
	63	caciotta dei monti della laga
	64	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	65	caciotta di bufala (pontina)
	66	caciotta di mucca
	67	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	68	caciotta genuina romana
	69	caciotta mista ai bronzi
	70	caciotta mista della tuscia
	71	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	72	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	73	ciambella di morolo
	74	conciato di san vittore
	75	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	76	formaggio di capra
	77	gran cacio di morolo
	78	marzolino e/o marzolina
	79	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	80	pecorino ai bronzi
	81	pecorino dei monti della laga
	82	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	83	pecorino di amatrice
	84	pecorino in grotta del viterbese
	85	pressato a mano
	86	provola di bufala (semplice e affumicata)
	87	provola di vacca (semplice e affumicata)
	88	provolone vaccino
	89	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	90	squarquaglione dei monti lepini
grassi (burro, margarina, oli)	91	burro di san filippo
	92	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	93	olio monovarietale extra vergine di ciera
	94	olio monovarietale extra vergine di itrana
	95	olio monovarietale extra vergine di marina
	96	olio monovarietale extra vergine di salviana
	97	olio monovarietale extra vergine di sirole
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	98	actinidia
	99	aglio rosso di castelliri
	100	aglio rosso di proceno
	101	arancio biondo di fondi
	102	asparago verde di canino e montalto di castro
	103	broccoletti sezzesi "sini"
	104	broccoletto di anguillara
	105	broccolo romanesco
	106	carciofini sott'olio
	107	carciofo di orte
	108	carciofo di sezze
	109	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	110	carote di viterbo in bagno aromatico
	111	castagna di terelle
	112	cece del solco dritto di valentano
	113	ceci
	114	cicerchia
	115	cicerchia di campodimele
	116	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	117	ciliegia di celleno
	118	ciliegia ravenna della sabina
	119	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	120	fagiolina arsolana

	121	fagiolo a pisello
	122	fagiolo borbontino
	123	fagiolo cannellino di atina
	124	fagiolo cappellette di vallepietra
	125	fagiolo ciavattone piccolo
	126	fagiolo cioncone
	127	fagiolo del purgatorio di gradoli
	128	fagiolo di sutri
	129	fagiolo gentile di labro
	130	fagiolo giallo
	131	fagiolo regina di marano equo
	132	fagiolo solfarino
	133	fagiolo verdolino
	134	fagiolone di vallepietra
	135	farina di marroni
	136	farro
	137	farro dei monti lucretili
	138	farro del pungolo di acquapendente
	139	ferlengo o finferlo di tarquinia
	140	fichi sciroppati con nocciole
	141	fichi secchi di sonnino
	142	finocchio della maremma viterbese
	143	fragolina di nemi
	144	lattuga signorinella di formia
	145	lenticchia di onano
	146	lenticchia di rascino
	147	lenticchia di ventotene
	148	mais agostinella
	149	marmellata di agrumi
	150	marmellata di castagne
	151	marmellata di mele al mosto cotto
	152	marmellata di uva fragola
	153	marmellata di viscioli
	154	marrone (dei monti cimini, di cave)
	155	marrone di arcinazzo romano
	156	marrone di latera
	157	marrone segnino
	158	melanzane sott'olio
	159	mentuccia essiccata
	160	nocciola dei monti cimini
	161	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	162	orzo perlato dell'alto lazio
	163	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	164	patata dell'alto viterbese
	165	patata di leonessa
	166	peperone "corno di bue" di pontecorvo
	167	peperone alla vinaccia
	168	peperoni secchi
	169	pere sciroppate al mosto
	170	pesche o percoche sciroppate
	171	pinolo del litorale laziale
	172	pomodoro corno di toro
	173	pomodoro scatolone di bolsena
	174	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	175	scorsone o tartufo d'estate
	176	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
	177	tartufo di campoli appennino
	178	tartufo dei monti lepini
	179	tartufo di cervara
	180	tartufo di saracinesco
	181	uva da tavola pizzutello di tivoli
	182	visciolo dei monti lepini
	183	zucchina con il fiore

paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	184	amaretti
	185	amaretti casperiani
	186	amaretto di guarcino
	187	barachia
	188	bastoni
	189	biscotti
	190	biscotti e ciambelle all'uovo
	191	biscotti sezzesi
	192	biscotto di s.antonio
	193	biscotto di sant'anselmo
	194	bussolani
	195	cacchiarelle
	196	caciata di sezze
	197	caciatella di maenza
	198	cacione di civitella s. paolo
	199	calzone con verdure
	200	casata pontecorvese
	201	castagnaccio
	202	castagne stampate
	203	ciacamarini
	204	ciambella a cancello
	205	ciambella al mosto
	206	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	207	ciambella all'anice di veroli
	208	ciambelle al vino
	209	ciambelle al vino moscato di terracina
	210	ciambelle con l'anice
	211	ciambelle da sposa
	212	ciambelle del barone
	213	ciambelle di magro di sermoneta
	214	ciambelle n'cotte
	215	ciambelle salate
	216	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	217	ciambelline
	218	ciammella ellenese
	219	ciammelle d'ova
	220	ciammellono
	221	ciriola romana
	222	crostate visciole di sezze
	223	crostatino ripieno
	224	crustoli de girgenti
	225	cuzzi di roviano
	226	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
	227	dolce di patate
	228	falia
	229	fave dei morti
	230	ferratelle
	231	fettarelle
	232	fettuccine
	233	filone sciapo da 1 kg.
	234	frascarelli
	235	frittelli di riso
	236	frittelline di mele di maenza
	237	frittellone di civita castellana
	238	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
	239	gliu panettono di maenza
	240	gnocchetti di polenta
	241	gnocchi de lu contadino
	242	gnocchi di castagne
	243	gnocchi ricci
	244	i recresciuti di maenza
	245	imbriachelle
	246	la copeta
	247	lacna stracciata di norma
	248	le crespelle di maenza

	249	lu cavalluccio e la puccanella
	250	maccheroni
	251	maccheroni a matassa
	252	maltagliati o fregnacce
	253	mostaccioli
	254	mostarde ponzesi
	255	murzelli
	256	murzitti
	257	pacchiarotti
	258	pagnottelle di salatuoro di sezze
	259	palombella
	260	pane cafone
	261	pane casareccio di lariano
	262	pane casareccio di lugnola
	263	pane casareccio di montelibretti
	264	pane con le olive bianche e nere
	265	pane con le patate (con purea di patate)
	266	pane di canale monterano
	267	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	268	pane di veroli
	269	pane integrale al forno a legna
	270	pangiallo
	271	panicella di sperlonga
	272	panini all'olio
	273	panpapato
	274	panpepato
	275	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	276	pastarelle col cremore
	277	paste di viscioli di sezze
	278	pezzetti (sermoneta)
	279	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	280	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	281	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	282	pizza d'ova
	283	pizza fritta
	284	pizza grassa
	285	pizza sucia
	286	pizzicotti (biscotti)
	287	pizzicotto (pasta alimentare)
	288	polentini
	289	pupazza frascatana
	290	ravioli con crema di castagne
	291	ravioli di patate
	292	raviolo di san pancrazio
	293	sagne
	294	salavatici di roviano
	295	sciuscella
	296	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	297	serpette
	298	serpette di sermoneta
	299	sfusellati
	300	spaccaregli di sezze
	301	spumette
	302	strozzapreti
	303	struffoli di sezze e lenola
	304	tagliatelle di castagne
	305	taralli
	306	tersitti de girgenti
	307	terzetti
	308	tiella di gaeta
	309	tisichelle viterbesi
	310	torroncino di alvito

	311	torta di ricotta di sermoneta
	312	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	313	torta pasqualina
	314	torteri di lenola
	315	tortolo di pasqua
	316	tortolo di sezze
	317	tozzetti (di viterbo)
	318	tozzetti di pasta frolla
	319	treccia all'anice di civitella s. paolo
	320	tusichelle
	321	zaoiardi di anagni
	322	zippole
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	323	alici marinate
	324	alici sotto sale del golfo di gaeta
	325	anguilla del lago di bolsena
	326	calamita del lago di fondi
	327	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	328	lattarino del lago di bracciano
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	329	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	330	fiordilatte
	331	miele del monte rufeno
	332	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	333	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	334	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	335	ricotta secca
	336	ricotta viterbese

REGIONE LIGURIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
condimenti	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	45	sugo di gherigli
formaggi	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)

	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)
	58	robiola (della val bormida)
	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
grassi	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimin tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di frutti di bosco
	86	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato,
	87	fagiolana di torza
	88	fagioli bianchi
	89	fagiolo borlotto di mangia
	90	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	91	fagiolo cannellino della val di vara
	92	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	93	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	94	fagiolo gianetto
	95	fagiolo lupinaro
	96	fagiolo rampicante basso di pignone
	97	farina di castagne
	98	fichi figalini neri
	99	fichi rondette
	100	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti,
	101	fungo porcino secco
	102	fungo porcino spontaneo
	103	granturco dall'asciutto, granun

	104	melanzana tonda (genovese)
	105	melo belfiore
	106	melo beverino
	107	melo bianchetta
	108	melo carla
	109	melo musona
	110	melo pipin
	111	melo rugginin
	112	melo stolla
	113	nocciolo bianchetta
	114	nocciolo codina
	115	nocciolo dall'orto
	116	nocciolo del rosso
	117	nocciolo longhera
	118	nocciolo menoia
	119	nocciolo noscella
	120	nocciolo ronchetta
	121	nocciolo savreghetta
	122	nocciolo tapparona
	123	nocciolo trietta
	124	olivo colombaia
	125	olivo lavagnina
	126	olivo mortina
	127	olivo pignola
	128	olivo razzola
	129	olivo rossese
	130	olivo taggiasca
	131	patata cannellina nera
	132	patata di pignone
	133	patata prugnona
	134	patata quarantina bianca
	135	patata salamina, calice al cornoviglio
	136	pesco birindella
	137	pisello (di lavagna)
	138	pisello nero di l'ago
	139	pomodoro cuore di bue
	140	radice (di chiavari)
	141	rape
	142	rape di nasino
	143	rose da sciroppo
	144	sciroppo di rose
	145	scorzonera
	146	susine "balle d'ase"
	147	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	148	susino collo storto
	149	susino massina
	150	tartufo
	151	violetta di villanova di albenga
	152	vitigno barbarossa
	153	vitigno crovin
	154	vitigno moscatello di taggia
	155	vitigno scimiscià
	156	zucca di rocchetta cengio
	157	zucchino alberello di sarzana
	158	zucchino genovese
	159	zucchino trombetta
paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	160	amaretti di sassello
	161	amaretto di gavenola

	162	amaretto di rocchetta, rocchetta
	163	baci della riviera (baci di alassio)
	164	barbagiuai
	165	biscette
	166	biscotti del lagaccio
	167	biscotti di semola di gavenola
	168	biscotto di taggia
	169	buccellato
	170	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	171	canestrelli di avosso
	172	canestrelli di castagne
	173	canestrello di brugnato
	174	canestrello di taggia
	175	castagnole
	176	cavagnetto di brugnato
	177	chinotto candito (di savona)
	178	ciappe
	179	corsetti avvantaggiati
	180	corsetti del levante ligure
	181	corsetti della val polcevera
	182	cubàite
	183	farinata (ligure, di ceci)
	184	farinata (savonese, bianca)
	185	focaccia
	186	focaccia al formaggio di recco
	187	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	188	focaccia dolce sarzanese
	189	frittelle della val bormida
	190	gattafin
	191	gobelletti
	192	michetta
	193	millesimini
	194	ossa dei morti
	195	pan dei morti
	196	pandolce (genovese)
	197	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	198	pane casereccio (della val bormida)
	199	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	200	pane di triora
	201	pane d'orzo
	202	pane rustico di gavenola (pane rustico di
	203	panèra
	204	panettone con farina di castagne
	205	pansarola
	206	pasta sciancà
	207	pinolata
	208	poncrè
	209	quaresimali
	210	ravioli di patate rosse
	211	raviolo alle erbette
	212	raviolo ligure
	213	raviolo magro
	214	rotelle
	215	schiumette
	216	sciuette
	217	spungata

	218	strozzagatti
	219	taggioen
	220	tirotto
	221	torcetti
	222	torrone, u turu'n
	223	torta crescente
	224	torta di chiavari (torta de ciävai)
	225	torta di nocciole
	226	torta di riso dolce
	227	torta di torriglia
	228	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
	229	torta panarello (panarella)
	230	torta sacripantina
	231	torta scema
	232	torta stroscia
	233	trofie
prodotti della gastronomia	234	baciocca
	235	bagnùn d'acciughe
	236	brandaculun
	237	cappon magro
	238	capponata
	239	carne sotto il testo
	240	castagnaccio
	241	cima alla genovese
	242	ciuppìn
	243	condigion
	244	coniglio
	245	farinata di zucca
	246	fazzino
	247	focaccia verde
	248	focaccine di mais
	249	fràndura
	250	frittelle di baccalà
	251	gran pistau
	252	lattughe ripiene
	253	lisoni
	254	lumache
	255	mess-ciua
	256	micotti
	257	pan martin
	258	panella
	259	panissa
	260	pissalandrea
	261	polenta bianca
	262	preboggion
	263	sbira
	264	scarpazza
	265	scherpada
	266	sgabei
	267	stirpada
	268	stoccafisso
	269	testaroli
	270	torta di riso
	271	torta di riso e porri
	272	torta di zucca
	273	torta pasqualina
	274	ventre
	275	zuppa di muscoli

preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	276	acciuga sotto sale del mar ligure
	277	acciuga, acciuga di monterosso
	278	cicierello di noli
	279	gamberetti
	280	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	281	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	282	tonnidi del golfo paradiso
	283	zerlo di noli
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	284	latte fresco della valle stura
	285	latte fresco di marinella
	286	miele della liguria
	287	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
carni (e frattaglie) fresche e loro preperazione	1	bastardei
	2	borzat
	3	bresaola affumicata
	4	bresaola di cavallo
	5	cacciatori d'oca
	6	capretto da latte pesante
	7	carne secca
	8	ciccioli
	9	ciccioli d'oca
	10	ciccioli mantovani
	11	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)
	12	cuz
	13	durelli d'oca
	14	fegato d'oca grasso
	15	grasso d'oca
	16	greppole
	17	luganega
	18	luganega di cavallo
	19	lughenia di passola
	20	mortadella di fegato
	21	mortadella di fegato al vin brulè
	22	pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)
	23	patè di fegato d'oca
	24	petto d'oca stagionato
	25	pisto
	26	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)
	27	prosciuttino d'oca stagionato
	28	prosciutto cotto
	29	prosciutto crudo marco d'oggiono
	30	prosciutto mantovano
	31	quartini d'oca sotto grasso
	32	salam casalin (salam casalin dei contadini mantovani)
	33	salame con lingua
	34	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)
	35	salame da cuocere
	36	salame di testa
	37	salame pancettato
	38	salame sotto grasso
	39	salamelle di mantova
	40	salamina mista
	41	salamini di capra
	42	salamini di cavallo
	43	salamini di cervo
	44	salamini magri o maritati
	45	salsiccia di castrato ovino
	46	sanguinaccio o marzapane
	47	slinzega di bovino
	48	slinzega di cavallo
	49	soppressata bresciana
	50	verzini
	51	violino
	52	violino di capra
formaggi	53	agri di valtorta

	54	bagoss
	55	bernardo
	56	branzi
	57	cadolet di capra
	58	caprino a coagulazione lattica
	59	caprino a coagulazione presamica
	60	caprino vaccino
	61	casatta di corteno golgi
	62	casolet
	63	casoretta
	64	crescenza
	65	fatulì’
	66	fiorone della valsassina
	67	fiurì o fiurit
	68	fontal
	69	formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine)
	70	formaggella del luinese
	71	formaggio d'alpe grasso
	72	formaggio d’alpe misto
	73	formaggio d'alpe semigrasso
	74	formaggio val seriana
	75	formai de livign
	76	garda tremosine
	77	granone lodigiano
	78	Italico
	79	latteria
	80	magnoca
	81	magro
	82	magro di latteria
	83	magro di piatta
	84	matusc
	85	motelì
	86	nisso
	87	nostrano grasso
	88	nostrano semigrasso
	89	pannerone
	90	robiola bresciana
	91	robiola della valsassina
	92	salva
	93	scimudin
	94	semuda
	95	silter
	96	sta’el
	97	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)
	98	strachet
	99	strachitund
	100	tombea
	101	torta orobica
	102	zincarlin
grassi (burro, margarina, oli)	103	burro
	104	burro di montagna
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	105	amarene d’uschione
	106	asparago (di cilavegna, di mezzago)
	107	castagne secche
	108	cipolla (di sermide, rossa)
	109	conserva senapata

	110	cotognata
	111	fagiolo borlotto di gambolò (faso)
	112	farina di grano saraceno
	113	farina per polenta della bergamasca
	114	marroni di santa croce
	115	mele di valtellina
	116	melone (di casteldidone, di viadana)
	117	mostarda di cremona
	118	mostarda di mantova
	119	patata di campodolcino
	120	pesche allo sciroppo del lago di monate, i perzic de munà
	121	radici di soncino
	122	riso
	123	sugolo
	124	tartufo (nero)
	125	zucca
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	126	agnello del monaco
	127	baci del signore
	128	baci di cremona
	129	bisciola
	130	biscotin de prost
	131	brasadella (dolce)
	132	braschin
	133	brutti e buoni
	134	bunbunenn
	135	buscel di fich
	136	bussolano (di soresina)
	137	capunsei (capunsel)
	138	carcent
	139	casoncelli della bergamasca
	140	caviadini
	141	croccante
	142	cupeta
	143	focaccia di gordona, fugaschia di gordona
	144	frittella
	145	gnocchi di zucca
	146	graffioni
	147	grissini dolci
	148	marubini
	149	masigott
	150	meascia dolce o salata
	151	miccone
	152	nocciolini
	153	pan da cool
	154	pan di segale
	155	pan méino
	156	pane comune
	157	pane di pasta dura
	158	pane di riso
	159	pane di san siro
	160	pane giallo
	161	pane mistura
	162	panettone di milano
	163	panun
	164	pazientini
	165	pesce d'aprile
	166	pizzoccheri della valtellina
	167	polenta e uccelli dolce
	168	resta
	169	ricciolino

	170	sbrisolona
	171	scarpinocc
	172	schiacciatina
	173	spongarda di crema
	174	tirot
	175	torrone di cremona
	176	torta bertolina
	177	torta del donizetti
	178	torta del paradiso
	179	torta di fioretto
	180	torta di grano saraceno
	181	torta di latte
	182	torta di mandorle
	183	torta di s. biagio
	184	torta di tagliatelle
	185	torta mantovana
	186	tortelli cremaschi
	187	tortelli di zucca
	188	tortello amaro di castel goffredo
	189	tortionata
	190	treccia d'oro "crema"
	191	ufela
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	192	alborelle essiccate in salamoia
	193	coregone
	194	missoltini
	195	pigo
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	196	mascarpin de la calza
	197	mascarpone artigianale
	198	miele
	199	ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	barbaglia - goletta
	8	budellino di agnello o capretto crudo
	9	cappone rustico - cappone nostrale
	10	carne del cavallo del catria
	11	carne della razza bovina marchigiana
	12	carne di pecora sopravvissana
	13	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	14	ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo
	15	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	16	coppa di testa – tortella
	17	fegatelli
	18	gallo ruspante
	19	lardo del montefeltro
	20	lonza – capocollo – scalmarita
	21	lonzino – capolombo
	22	mazzafegato – salsiccia matta
	23	miaccio – miaggio – migliaccio
	24	pancetta arrotolata
	25	porchetta
	26	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	27	prosciutto delle marche
	28	salame di fabriano
	29	salame di frattula
	30	salame di pecora
	31	salame di soprassato o soppressato
	32	salame lardellato
	33	salsiccia
	34	salsiccia di fegato
	35	spalletta
	36	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
condimenti	37	conserva di pomodori
	38	pasta di tartufo bianco
	39	salamora di belvedere
	40	salsa di olive
formaggi	41	cacio in forma di limone
	42	caciotta
	43	caciotta vaccina al caglio vegetale
	44	caprino
	45	caprino al lattice di fico
	46	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	47	casecc
	48	formaggio di fossa
	49	pecorino
	50	pecorino in botte
	51	raviggiolo
	52	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	53	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	54	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	55	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	56	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	57	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	59	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	bacche di biancospino in sciroppo
	61	carciofo monteluponese o scarciofeno
	62	carciofo violetto precoce di jesi
	63	cavolfiore "precoce di jesi"
	64	cavolfiore "tardivo di fano"
	65	cicerchia
	66	cipolla di suasa
	67	composta di castagne
	68	cotognata
	69	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	70	farro "triticum dicoccum"
	71	germogli di pungitopo sott'olio
	72	germogli di tamaro sott'olio
	73	germogli di vitalba sott'olio
	74	gobbo di trodica - cardo di macerata
	75	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	76	lamponi sciroppati
	77	marmellata di bacche di rosa canina
	78	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	marmellata di fichi della signora
	80	marmellata di more
	81	marmellata di mosto e mele mostarda
	82	marmellata di pomodori verdi
	83	marrone del montefeltro
	84	marrone di acquasanta terme
	85	marrone di roccafluvione
	86	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	87	mela rozza
	88	misto di fine stagione
	89	olive nere marinate - olive nere strinate
	90	orzo mondo tostato macinato
	91	pera angelica
	92	roveja - rubiglio - corbello
	93	taccole
	94	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	95	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	96	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	97	visciolata
	98	visciole e amarene di cantiano
	99	visciole essiccate
	100	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	101	anicetti
	102	biscotti di mosto
	103	biscottini sciroppati - biscutin'
	104	bostrengo
	105	calcione di treia
	106	calcioni di fave fritti
	107	castagnole
	108	cavallucci
	109	chichiripieno o chichì
	110	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	111	ciambelle all'anice o anicini
	112	ciambellone
	113	cicerchiata
	114	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	115	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	116	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	117	cresciolina
	118	crostata al torrone
	119	crostoli del montefeltro
	120	fave dei morti
	121	fristingo – fristingu – frestinghe

	122	frittelle di polenta
	123	frustenga
	124	funghetto di offida
	125	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	126	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	127	maiorchino – marocchino
	128	pan nociato
	129	pane a lievitazione naturale
	130	pane di chiaserna
	131	pane di pasqua di borgopace
	132	pizza con le noci
	133	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	134	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	135	quadrelli pelusi
	136	rocciata - erbata
	137	scroccafusi
	138	serpe
	139	sfrappe - fiocchetti
	140	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	141	tacconi - tacon
	142	torrone di fichi – panetto di fichi
	143	torta di granoturco in graticola
	144	ungaracci - ungarucci
preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	145	filetti di trota affumicati
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	146	miele delle marche
	147	ricotta
	148	ricotta salata

REGIONE MOLISE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia
	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise

	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)
	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli

	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto crudo di cuneo
	59	prosciutto montano della val vigezzo

	60	rane delle risaie piemontesi
	61	salame cotto
	62	salame cuneo
	63	salame d'asino
	64	salame del cios
	65	salame di cavallo
	66	salame di cinghiale
	67	salame di giora
	68	salame di patate
	69	salame di testa o cupa
	70	salame di turgia
	71	salame d'la doja
	72	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	73	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinaccio con pane
	82	sanguinaccio con patate
	83	sanguinaccio con riso
	84	testa in cassetta
	85	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	86	violino di agnello
	87	violino di camoscio
	88	violino di capra
condimenti	89	bagna cauda
	90	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	91	bagnet verd
	92	mostarda di mele
	93	mostarda d'uva o cognà
formaggi	94	beddo
	95	boves
	96	brus
	97	brus da latte
	98	caprino della val vigezzo
	99	caprino lattico piemontese
	100	caprino presamico piemontese
	101	caprino valsesiano
	102	cevrin di coazze
	103	formaggio a crosta rossa
	104	formaggio del fieno
	105	frachet
	106	gioda
	107	maccagno (macagn)
	108	mollana della val borbera
	109	montebore
	110	montegranero
	111	mortrett o murtret
	112	motta
	113	murianengo o moncenisio
	114	murtarat
	115	nostrale d'alpe
	116	ossolano
	117	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	118	paglierina
	119	robiola d'alba
	120	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	121	robiola di cocconato
	122	salagnun
	123	salgnun o salignun

	124	sola (sora, soera)
	125	spress o spresitt
	126	testun
	127	toma ajgra
	128	toma biellese
	129	toma del lait brusc o formag lait brusc
	130	toma della valsesia
	131	toma di capra (crava)
	132	toma di celle
	133	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	134	toma di lanzo
	135	tometto o tumet
	136	tomino (tuma) di casalborgone
	137	tomino canavesano asciutto
	138	tomino canavesano fresco
	139	tomino del bot
	140	tomino delle valli saluzzesi
	141	tomino di melle (toumin del mel)
	142	tomino di rivalta
	143	tomino di s. giacomo di boves
	144	tomino di saronsella (chivassotto)
	145	tomino di sordevolo
	146	tomino di talucco
	147	tuma 'd trausela
	148	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	149	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	actinidia di cuneo
	151	aglio di molino dei torti
	152	ajucche
	153	albicocca tonda di costigliole
	154	amarena di trofarello
	155	asparago di borgo d'ale
	156	asparago di poirino
	157	asparago di santena
	158	asparago di valmacca
	159	asparago saraceno di vinchio
	160	bietola rossa di castellazzo bormida
	161	cardo avorio di isola d'asti
	162	cardo bianco avorio di andezeno
	163	cardo gobbo di nizza monferrato
	164	carota di san rocco castagnaretta
	165	castagne della val borbera
	166	castagne delle valli cuneesi
	167	castagne delle valli di lanzo
	168	cavolfiore di moncalieri
	169	cavolo verza di montalto dora
	170	cavolo verza di settimo torinese
	171	cece di merella
	172	cicoria pan di zucchero casalese
	173	ciliegia bella di garbagna
	174	ciliegia precoce di rivarone
	175	ciliegie di pecetto
	176	cipolla bionda astigiana
	177	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	178	cipolla rossa astigiana
	179	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	180	cipolle di andezeno
	181	cipolline di ivrea
	182	erbe officinali della valle grana
	183	fagiolana della val borbera
	184	fagioli di cuneo
	185	fagiolo di saluggia

	186	farina per polenta tradizionale di langa
	187	farine alimentari della valle vermenagna
	188	fragola di tortona
	189	fragole delle valli cuneesi
	190	fragole di san raffaele cimena
	191	fragolina di san mauro torinese
	192	funghi della valle bronda (pagno)
	193	funghi di giaveno
	194	funghi di sanfront
	195	grano saraceno
	196	insalatina di castagneto po
	197	lattughino di moncalieri
	198	marrone della val pellice
	199	marroni della valle di susa
	200	mela carla della val borbera
	201	mela di san marzano oliveto
	202	mela golden di cuneo
	203	mela renetta grigia di torriana
	204	melanzana violetta casalese
	205	mele autoctone del biellese
	206	mele del monferrato
	207	mele della val curone
	208	mele della val sangone
	209	mele della valle bronda
	210	mele della valle di susa
	211	mele della valle grana
	212	mele della valsesia
	213	mele della valsessera
	214	mele delle valli di lanzo
	215	mele di cavour - varietà locali
	216	mele rosse delle valli cuneesi
	217	meloni di isola s. antonio
	218	patata quarantina bianca genovese
	219	patate dell'alta valle belbo
	220	patate di castelnuovo scrivia
	221	patate di montagna di cesana
	222	patate di san raffaele cimena
	223	peperone di capriglio
	224	peperone di cuneo
	225	peperone quadrato d'asti
	226	peperoni di carmagnola
	227	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	228	pere delle valli di lanzo
	229	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	230	pesche del cuneese
	231	pesche di baldissero
	232	pesche di borgo d'ale
	233	pesche di canale - varietà locali
	234	pesche di volpedo
	235	piccoli frutti della provincia di torino
	236	piccoli frutti delle valli cuneesi
	237	pisello di casalborgone
	238	pomodoro costoluto di cambiano
	239	pomodoro costoluto di chivasso
	240	pomodoro piatta di bernezzo
	241	porro di cervere
	242	porro dolce lungo di carmagnola
	243	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	244	ravanello lungo o tabasso
	245	risi di baraggia biellese e vercellese
	246	risi tradizionali della valle del po
	247	riso s. andrea piemonte
	248	scorzobianca o barbabuc
	249	scorzonera di castellazzo bormida
	250	sedani di alluvioni cambio'
	251	sedano dorato astigiano

	252	susina santa clara del saluzzese
	253	susine della collina torinese
	254	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	255	trifulot del bür
	256	uva fragola di borgo d'ale
	257	zucca di castellazzo bormida
	258	zucchini di borgo d'ale
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	259	acsenti
	260	agnolotti
	261	amaretti
	262	antico dolce della cattedrale
	263	asianot
	264	baci di cherasco
	265	baci di dama di tortona
	266	bambin 'd succar
	267	bicciolani
	268	biova
	269	biscotti della salute
	270	biscotti giolitti
	271	biscottini di novara
	272	biscotto della duchessa
	273	bonet
	274	brottie
	275	brut e bon
	276	campagnola buschese
	277	canestrelli
	278	canestrelli biellesi
	279	canestrelli novesi
	280	caramelle classiche dure
	281	castagnaccio
	282	ciciu d'capdan
	283	cioccolatino alpino
	284	cioccolatino cremino
	285	cioccolatino grappino
	286	coppette di s. antonio (copeta)
	287	coppi di langa
	288	crasanzin o crescianzin
	289	crocanti del ciavarin
	290	farinata di ceci
	291	fiaca'
	292	finocchini
	293	focaccia di susa
	294	focaccia novese
	295	fugascina di mergozzo
	296	fugassa d'la befana
	297	gianduiotto
	298	grissino rubatà
	299	grissino stirato
	300	krumiri
	301	krussli
	302	la duchesse
	303	lingua di suocera
	304	lose golose
	305	mantovane di cossato
	306	margheritine di stresa
	307	marron glacé di cuneo
	308	miacce
	309	miasse o miasce
	310	miche di cuneo
	311	mustaccioli
	312	nocciolini di chivasso
	313	ossa da mordere
	314	pan barbarià

	315	pan della marchesa
	316	pan dolce di cannobio
	317	pan d'oropa
	318	pan robi
	319	pane di chianocco
	320	pane di mais di novara
	321	pane di riso di novara
	322	pane di san gaudenzio
	323	pane di segale
	324	pane dolce di meliga e mele
	325	pane nero di coimo
	326	panettone basso glassato alle nocciole
	327	panna cotta
	328	paste di meliga
	329	pasticceria mignon della tradizione torinese
	330	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	331	plin
	332	polenta astigiana
	333	polenta dolce biellese
	334	praline al rhum
	335	praline cri cri
	336	quaquare di genola
	337	rabaton
	338	rustica
	339	sangiorgini di piossasco
	340	stinchett o runditt o amiasc
	341	tajarin
	342	tigrini
	343	tirà
	344	tirulen
	345	torcetti
	346	torrone di nocciole
	347	torta 'd ravisce
	348	torta del buscajet
	349	torta del palio
	350	torta di arignano
	351	torta di castagne
	352	torta di nocciole
	353	torta di pane
	354	torta matsafam
	355	torta palpiton
	356	tupunin
	357	violette candite
	358	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	359	lampré (lampreda)
	360	prodotti ittici in carpione
	361	tinca dorata del pianalto di poirino
	362	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	363	brus da ricotta
	364	mascarpa (mascherpa)
	365	mieli del piemonte
	366	seirass (sairass) di latte
	367	seirass del fen
	368	seirass di siero di pecora
	369	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	ambrosia di arance
	3	ambrosia di limone
	4	arancino
	5	latte di mandorla
	6	limoncello
	7	liquore di alloro
	8	liquore di fico d'india
	9	liquore di melograno
	10	liquore di mirto
	11	mirinello di Torremaggiore
	12	nocino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	capocollo di martina franca
	14	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	15	carne arrosto di laterza
	16	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	17	carne podolica, bovino pugliese
	18	cervellata
	19	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	20	fegatini di laterza
	21	lardo di faeto, rèj de faite
	22	muschiska
	23	prosciutto di faeto
	24	pzzntell
	25	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	26	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	27	salsiccia dell' appennino dauno
	28	salsicciotti di laterza
	29	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	30	soppressata dell'appennino dauno
	31	tocchetto
	32	turcinelli
	33	zampina
condimenti	34	sugo alla zia vittoria
formaggi	35	burrata
	36	cacio
	37	caciocavallo
	38	caciocavallo podolico dauno
	39	cacioricotta
	40	caprino
	41	giuncata
	42	manteca
	43	mozzarella o fior di latte
	44	pecorino
	45	pecorino di maglie
	46	pecorino foggiano
	47	scamorza
	48	scamorza di pecora
	49	vaccino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone

	51	arancia bionda del gargano
	52	arancio dolce del golfo di taranto
	53	asparagi sott'olio
	54	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	55	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	56	capperi del gargano, mattinata
	57	capperi in salamoia
	58	capperi sott'aceto
	59	caramelle di limone arancio
	60	carciofini sott'olio
	61	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	62	carciofo di san ferdinando
	63	carota di zapponeta
	64	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	65	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	66	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	67	ciliegie di puglia, cerase
	68	cima di rapa
	69	cipolla di acquaviva delle fonti
	70	cipolla di zapponeta
	71	concentrato secco di pomodoro
	72	conserva piccante di peperoni
	73	cotognata
	74	cotto di fico
	75	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	76	farinella
	77	fava di zollino, cuccìa
	78	fave fresche cotte in pignatta
	79	fichi secchi
	80	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	81	funghi spontanei secchi al sole
	82	funghi spontanei sott'olio
	83	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)
	84	lampascioni sott'olio
	85	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	86	mandorla di toritto, aminue
	87	marmellata di arancio e limone
	88	marmellata di fichi
	89	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	90	melanzane secche al sole
	91	melanzane sott'olio
	92	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	93	mostarda
	94	mostarda di uva e mele cotogne
	95	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	96	olio extra vergine aromatizzato
	97	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	98	olive cazzate o schiacciate
	99	olive in salamoia
	100	olive verdi
	101	patata di zapponeta

	102	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	103	peperoni secchi al sole
	104	peperoni sott'olio
	105	pisello nano di zollino
	106	pisello riccio di sannicola
	107	pomodori secchi al sole
	108	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	109	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	110	salicornia sott'olio
	111	salsa di pomodoro
	112	uva da tavola
	113	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	114	vincotto
	115	zucchine secche al sole
	116	zucchine sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	117	africani
	118	biscotto di ceglie messapico
	119	bocca di dama
	120	buccunottu gallipolino
	121	calzoncelli
	122	calzone di ischitella
	123	cartellate
	124	cavatelli
	125	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	126	cupeta, cupeta tosta
	127	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	128	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	129	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	130	farrata di manfredonia, a farréte
	131	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	132	friselle di orzo e di grano
	133	fruttone, barchiglia
	134	fusilli
	135	grano dei morti
	136	intorchiate
	137	lagane
	138	lasagne arrotolate
	139	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	140	maccaruni
	141	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	142	mandorlaccio
	143	mandorle atterrate
	144	mostaccioli
	145	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	146	orecchiette
	147	ostie ripiene
	148	pane di ascoli satriano
	149	pane di grano duro
	150	pane di laterza
	151	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"

	152	pesce e agnello di pasta di mandorla
	153	pasta di grano bruciato
	154	pasticciotto
	155	pistofatru
	156	pettole
	157	pizza di grano d'india
	158	pizza sfoglia e scannatedda
	159	pizzelle
	160	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	161	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	162	ravioli con ricotta
	163	rustico leccese
	164	scaldatelli
	165	scarcelle
	166	semola battuta
	167	taralli
	168	taralli neri con vincotto
	169	troccoli
	170	zèppula salentina, zèppula, zeppola
prodotti della gastronomia	171	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	172	ciciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cicici, làcana e ciceri, massa, massa e ciciri
	173	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	174	galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	175	grano stumpato, ranu stumpatu
	176	melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	177	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	178	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	179	alici marinate
	180	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	181	cozza tarantina, cozza gnure
	182	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	183	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	184	scapece gallipolina
	185	scapece di lesina
	186	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	187	ricotta
	188	ricotta forte
	189	ricotta marzotica leccese
	190	ricotta salata o marzotica

REGIONE SARDEGNA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo- bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	cordula, corda
	12	guanciale
	13	musteba- mustela
	14	ortau
	15	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora
	17	prosciutto di suino - presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	20	testa in cassetta
	21	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
condimenti	22	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	23	axridda
	24	bonassai
	25	casizolu di pecora - pirittas
	26	casizolu, tittighedda, figu
	27	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	28	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	29	casu friscu, formaggio fresco
	30	dolcesardo arborea
	31	formaggio di colostro ovino
	32	fresa, fresa de attunzu
	33	pecorino di nule
	34	pecorino di osilo
	35	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	36	semicotto di capra
	37	trizza
grassi (burro, margarina, oli)	38	olio di lentischio, ollu de stincini
	39	olio extravergine di oliva

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	agrumi, arancio di muravera
	41	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	42	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono
	43	carciofo spinoso
	44	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	45	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	46	ciliegio - carrufale
	47	cipolla rossa
	48	cuppetta, lattuga
	49	finocchietto selvatico
	50	grano cotto
	51	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	52	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	53	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	54	melo - melappia - melappiu - appio
	55	melo - noi unci
	56	melo miali
	57	melo trempa orrubia
	58	melone in asciutto - melone de jerru
	59	olive a scabecciu
	60	olive verdi in salamoia
	61	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	62	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	63	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	64	pero de su duca, cento doppie - del duca
	65	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
	66	pira limoi, pera limone
	67	piru ruspu - pero
	68	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
	69	pompia
	70	prezzemolo, perdusemini
	71	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
	72	riso prodotto e lavorato in sardegna
	73	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	74	amaretto, amarettos de mendula
	75	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	76	aranzada
	77	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	78	biscotto di fonni
	79	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	80	bucconettes

	81	candelaus, candelaus prenu
	82	caombasa, colombelle
	83	carapigna - karapigna - astròre
	84	caschettas - tiliccas
	85	civraxiu, civràxu, civàrxu
	86	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	87	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	88	copuletas - copuletta
	89	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
	90	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	91	culurgiones - culingionis
	92	filindeu
	93	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	94	focaccia portoscusese
	95	fregola, fregula
	96	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	97	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	98	gateau gattò de mendula
	99	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	100	gueffus, guelfos, guelfus
	101	is angules
	102	is coccoisi de casu
	103	li chiusoni - ciusoni
	104	lorighittas
	105	malloreddus
	106	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	107	moddizzosu
	108	mostaccioli, mustazzolos
	109	orilletas
	110	panada - empanada
	111	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
	112	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	113	pane cicci, pane di desulo
	114	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	115	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	116	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	117	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	118	pane guttiaiu
	119	pani e saba, pani e sapa
	120	papassinos
	121	pardulas, casadinas
	122	pastine di mandorle, pastissus
	123	pirikitos - piricchittos
	124	pistiddu
	125	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	126	pistoccu
	127	pompia intréa

	128	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	129	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	130	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	131	sebadas, seadas, sebada
	132	sos pinos
	133	sospiri di ozieri
	134	spianada - spianata - cozzula - panedda
	135	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
	136	tallutzas, orecchiette
	137	torrone di mandorle
	138	tunda
	139	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	140	zichi
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	141	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	142	belu, trippa di tonno
	143	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	144	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	145	cuore, cuore di tonno
	146	figatello, lattume
	147	merca di muggine
	148	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	149	musciame di tonno - filetto di tonno
	150	spinella
	151	tonno affumicato
	152	tonno sott'olio
	153	tunninia
prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	154	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	155	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	156	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	157	lumache
	158	miele di asfodelo, cadilloni
	159	miele di cardo, cardu pintu
	160	miele di castagno
	161	miele di corbezzolo , melalidone olione
	162	miele di eucalipto
	163	miele di rosmarino
	164	ricotta di colostro ovino
	165	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	166	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	167	ricotta moliterna, ricottone
	168	ricotta mustia
	169	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	170	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
grassi	10	olio extravergine di oliva
condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	piacentino (piacentinu)
	31	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	32	piddiato
	33	provola
	34	provola dei monti sicani, caciotta
	35	provola delle madonie
	36	provola di nebrodi
	37	provola siciliana
	38	tumazzu di vacca
	39	vastedda della valle del belice
	40	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	41	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	42	albicocco i scillato
	43	alloro
	44	anguria di siracusa
	45	arancia biondo di scillato
	46	arancia di ribera
	47	bastarduna di calatafimi
	48	capperi
	49	capperi e cucunci
	50	carciofo spinoso di palermo o menfi
	51	carciofo violetto catanese
	52	carota di ispica
	53	cavolfiore violetto "natalino"
	54	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	56	cece
	57	ciliegia mastrantoni
	58	cipolla di giarratana
	59	cotognata
	60	fagiolo di polizzi
	61	fava di leonforte

	62	fichi secchi
	63	fichidindia
	64	fico d'india della valle del belice
	65	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	66	fico d'india di s. cono
	67	fragola e fragolina di naletto
	68	fragolina di ribera
	69	fragolina di sciacca
	70	grano duro
	71	kaki di misilmeri
	72	lenticchia di ustica
	73	lenticchia di villalba
	74	limone in seccagno di pettineo
	75	limone verdello
	76	mandarino tardivo di ciaculli
	77	mandorla di avola
	78	mandorle
	79	manna
	80	marmellata di arance
	81	marmellata di mele cotogne
	82	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	83	mele cola
	84	mele gelate cola
	85	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	86	melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno
	87	mostarda
	88	mostarda essiccata
	89	nespola di trabia
	90	nocciole dei nebrodi
	91	noce di motta, "nuci da motta"
	92	oliva nebba
	93	oliva nera passuluni
	94	origano
	95	ovaletto di calatafimi
	96	patata novella di messina
	97	patata novella di siracusa
	98	pere butirra d'estate
	99	pere spinelli
	100	pere ucciardona
	101	pere virgola
	102	pesca tardiva di leonforte
	103	pistacchio
	104	pistacchio di bronte
	105	pomodoro di vittoria
	106	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	107	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	108	pomodoro secco (ciappa)
	109	rosmarino
	110	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	111	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	112	amaretti
	113	biancomangiare
	114	biscotti a "s"
	115	biscotti al latte
	116	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	117	biscotti di natale
	118	biscotti duri
	119	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	120	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	121	bocconetto
	122	braccialette
	123	buccellato

	124	caciu all'argintèra
	125	cannillieri
	126	cannoli
	127	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	128	cassata siciliana
	129	cassateddi
	130	cassateddi di calatafimi
	131	cassatella di agira
	132	ciambella
	133	ciascuna, mucatuli
	134	cioccolata di modica
	135	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	136	crespelle di riso
	137	crispelle, i crispeddi
	138	cuccia
	139	cucciddata
	140	cucciddati di calatafimi
	141	cucuzzata
	142	cuddrireddra
	143	cuddureddi
	144	cuffitelle
	145	facciuni di san chiara
	146	fasciatelle
	147	frutti di martorana
	148	gadduzzi
	149	gelo di melone
	150	granita di gelsi neri
	151	granita di mandorla
	152	guammelle
	153	guiuggiolena o cubbiata
	154	mandorlato (biscotto riccio)
	155	mastazzola
	156	nfasciatieddi
	157	nfasciatieddi di agira
	158	nfasciatiaddi di troina
	159	nfrigghiulata
	160	nucàtuli
	161	ossa di morto
	162	pagnotta alla disgraziata
	163	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	164	pane di casa, u pani i casa
	165	pane di monreale (u pani ri murriali)
	166	pane di s. giuseppe
	167	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	168	panzerotti
	169	papareddi
	170	pasta alla crema di latte
	171	pasta di mandorle
	172	pasta di nocciola
	173	pasta reale di erice
	174	petrafennula
	175	pignoccata
	176	pignolata di messina
	177	piparelle
	178	pizzarruna
	179	pupi cull'ova
	180	pupi di zucchero
	181	salame turco
	182	savoiarde
	183	scacciata
	184	scursunera
	185	sfinci di san giuseppe
	186	sfincione
	187	sfoglio (sfogghiu)
	188	squartucciatu
	189	taralli
	190	testa di turco
	191	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	192	vastedda fritta
	193	vucciddati di mandorle

prodotti della gastronomia	194	arancini di riso
	195	badduzzi di risu
	196	busiati col pesto trapanese
	197	caponata di melanzane
	198	cardi in pastella
	199	cavate
	200	crespelle
	201	crocchè di patate
	202	cuscus di pesce
	203	focaccia al sambuco
	204	frascatula
	205	iris
	206	maccaruna
	207	màccu di favi
	208	maccu di grano
	209	malateddi
	210	nfigghiulata
	211	padducculi di carne
	212	pane cotto
	213	panelle
	214	parmigiana di melanzane
	215	pasta cà muddica
	216	pasta che sàrdi
	217	pasta che vruoccoli arriminàti
	218	sarde a beccaficu
	219	stigghiola
	220	vino cotto e mustazzoli
	221	zuzzu
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	222	bottarga, uovo di tonno
	223	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	224	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	225	tonno di tonnara
	226	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	227	miele delle egadi
	228	miele delle madonie
	229	miele di acacia, di timo, di carrubo
	230	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	231	miele di trapani
	232	miele ibleo
	233	miele millefiori
	234	miele della provincia di agrigento
	235	ricotta di pecora
	236	ricotta di vacca
	237	ricotta iblea
	238	ricotta infornata
	239	ricotta mista

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello appenninico
	10	agnello del parco di migliarino-san rossore
	11	agnello di zeri, agnello zerasco
	12	agnello massese
	13	ammazzafegato toscano
	14	barbina, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia, mallegato, buristo
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne del bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	37	gallina mugellese, gallina mugginese
	38	guanciale, gota
	39	lardo vergine di maiale
	40	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	41	lonzino
	42	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	43	mezzone, bastardo
	44	mocetta carrarina
	45	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	46	mortadella delle apuane
	47	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	48	mortadella di prato
	49	mortadella nostrale di cardoso
	50	nodino di montopoli
	51	pancetta apuana
	52	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino

	53	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	54	porchetta di monte san savino
	55	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino
	56	prosciutto del casentino
	57	prosciutto di cinta senese, prosciutto chiantigiano
	58	prosciutto di sorano
	59	rigatino arrotolato finocchiato
	60	roventino, migliaccio
	61	salame al vino
	62	salame chianino
	63	salame chiantigiano
	64	salame di cinghiale
	65	salame di cinta senese
	66	salame di maiale e pecora
	67	salame prosciuttato di ghivizzano
	68	salame toscano
	69	salsiccia con cotenne
	70	salsiccia con patate
	71	salsiccia di cinghiale
	72	salsiccia di cinghiale sott'olio
	73	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	74	salsiccia toscana, sarciccia
	75	sanbudello, ammazzafegato aretino
	76	soppressata di cinghiale
	77	soppressata di sangue
	78	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	79	spalla chiantigiana
	80	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	81	spalla di maiale pisana
	82	spalla di sorano
	83	spuma di gota di maiale di san miniato
	84	tarese valdarno
	85	testa in cassetta, sopressata
	86	tonno del chianti, finto tonno toscano
	87	trippa e lampredotto
	88	vergazzata, pancetta stesa
	89	zampone chiantigiano
	90	zia di maremma
condimenti	91	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
formaggi	92	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	93	caciotta di pecora
	94	caciotta dolce, vacchino dolce
	95	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	96	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	97	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	98	formaggio caprino dell'alto mugello
	99	formaggio caprino delle apuane
	100	fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	101	grande vecchio di montefollonico
	102	marzolino di lucardo, pecorino lucardo
	103	pastorella del cerreto di sorano
	104	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	105	pecorino a latte crudo abbucciato
	106	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	107	pecorino a latte crudo della provincia di siena

	108	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	109	pecorino del casentino
	110	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	111	pecorino della costa apuana, pecorino massese
	112	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	113	pecorino della lunigiana
	114	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	115	pecorino delle colline senesi
	116	pecorino di pienza stagionato in barriques
	117	pecorino stagionato in foglie di noce
	118	pratolina, formaggio di pura capra
	119	raviggiolo di latte vaccino del mugello, raviggiolo del mugello, ravaggiolo
	120	raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	121	raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	122	ricotta di pecora grossettana
	123	ricotta di pecora massese
	124	ricotta di pecora pisoiese
	125	stracchino, crescenza
grassi (burro, margarina, oli)	126	olio di madremignola
	127	olio di olivastra scarlinese
	128	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	129	aglio massese
	130	aglio rosso maremmano
	131	arancio massese
	132	asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale
	133	barba massese, barba di prete, scorza nera
	134	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	135	bietola a coste sottili
	136	carciofini sott'olio
	137	carciofo del litorale livornese
	138	carciofo di chiusure
	139	carciofo di pian di rocca
	140	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	141	carciofo empolese
	142	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	143	cardo massese, cardone o gobbo
	144	castagna d'antona, carpinese
	145	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
	146	castagna perella del pratomagno
	147	castagna pistolesa, bianchina
	148	castagne (fresche) della toscana
	149	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	150	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	cavolo nero riccio di toscana
	152	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	153	cece di grosseto
	154	cece nostrale, cece nostrale piccolo
	155	ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano
	156	ciliegia di lari
	157	cipolla di bassone, cigola
	158	cipolla di certaldo
	159	cipolla di ripola
	160	cipolla di terceretoli
	161	cipolla di treschietto, gigola

	162	cipolla lucchese
	163	cipolla massese
	164	cipolla rossa toscana
	165	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	166	cipolla vernina (cipolla bastarda)
	167	cocomero della val di cornia
	168	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
	169	confettura di purnelle fiaschette
	170	dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
	171	fagiola garfagnina
	172	fagiola schiacciona
	173	fagiolo aquila
	174	fagiolo borlotto di maremma
	175	fagiolo borlotto nano di sorano
	176	fagiolo borlotto nostrale toscano
	177	fagiolo burro toscano
	178	fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)
	179	fagiolo cannellino di sorano
	180	fagiolo cappone
	181	fagiolo coco nano (fagiolo cocco)
	182	fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)
	183	fagiolo decimino
	184	fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)
	185	fagiolo di bigliolo
	186	fagiolo decimino, fagiolo scritto rampicante
	187	fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)
	188	fagiolo fico di gallicano
	189	fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)
	190	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
	191	fagiolo marconi a seme nero
	192	fagiolo mascherino
	193	fagiolo massese
	194	fagiolo pievarino
	195	fagiolo romano (fagiolo romanello)
	196	fagiolo rosso di lucca
	197	fagiolo schiaccione
	198	fagiolo scritto della garfagnana
	199	fagiolo scritto di lucca
	200	fagiolo serpente toscano (stringa)
	201	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
	202	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
	203	fagiolo turco di castello
	204	fagiolo zolfino
	205	farina di castagne carpinese
	206	farina di castagne d'antona (farina dolce)
	207	farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
	208	farina di castagne della lunigiana
	209	farina di castagne dell'amiata
	210	farina di castagne di prato
	211	farina di castagne pistoiese
	212	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
	213	fava lunga delle cascine (fava delle cascine)
	214	fichi di carmignano
	215	fichi sott'olio livornesi
	216	fico dottato

	217	fico san piero
	218	fico verdino
	219	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	220	funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
	221	funghi sotto sale della costa apuana
	222	grano marzolo del melo
	223	grano saraceno, fagopiro, grano nero
	224	granoturco bianco massese (mais bianco)
	225	granturco formenton ottofile della garfagnana
	226	granturco nano di lupo, granturco nano di grezzano
	227	lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
	228	limone massese
	229	lupino dolce di grosseto
	230	mais quarantino
	231	mais rustico per polenta aretino
	232	marmellate della toscana
	233	marrone (secco) di caprese michelangelo
	234	marroni della toscana
	235	mela "muso di bue" (mela "muso de be")
	236	mela binotto
	237	mela carla aretina (finalina)
	238	mela casciana (rosetta)
	239	mela casolana
	240	mela francesca aretina
	241	mela nesta (decio)
	242	mela panaia (flagellata)
	243	mela roggiola
	244	mela rosa del casentino (mela di montagna)
	245	mela rotella della lunigiana (pomo rodello)
	246	mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
	247	mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)
	248	melanzana violetta fiorentina
	249	melograno di firenze
	250	melone della val di cornia
	251	mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
	252	noce aretina
	253	olive in salamoia
	254	paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
	255	pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)
	256	patata bianca del melo
	257	patata di regnano
	258	patata di santa maria a monte, la tosca
	259	patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)
	260	patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
	261	pera coscia aretina
	262	pera coscia di firenze
	263	pera del curato toscana
	264	pera gentile
	265	pera rusé
	266	pesca elberta (pesca alberta, pesca lamberta)
	267	pesca cotogna del poggio
	268	pesca cotogna di rosano (cotogna)
	269	pesca cotogna toscana
	270	pesca diga
	271	pesca limone (cotogna tardiva)
	272	pesca maglia rosa
	273	pesca michelini
	274	pesca mora di dolfo

	275	pesca passerina (pesca ubriaca)
	276	pesca regina di londa
	277	pesca trionfo (trionfo rosso, trionfo peloso)
	278	peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
	279	piattella frisona (fagiolo di san michele)
	280	pinolo del parco di migliarino-san rossore
	281	pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino)
	282	pisello a tutta frasca aretino
	283	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
	284	pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)
	285	pomodoro canestrino di lucca
	286	pomodoro ciliegino toscano
	287	pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
	288	pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
	289	pomodoro fragola di albiano minacciano
	290	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
	291	pomodoro marmande
	292	pomodoro pallino (pomodoro da serbo)
	293	pomodoro pendentino
	294	pomodoro pisanello
	295	pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
	296	pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
	297	radicchia di lucca
	298	rapino di bergiola foscalino
	299	rapo del valdarno (rapo nostrale)
	300	scalogno nostrale toscano
	301	sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)
	302	spinacio tipico della val di cornia
	303	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
	304	tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)
	305	tartufo bianco della toscana
	306	tartufo nero pregiato della toscana
	307	tartufo nero uncinato della toscana
	308	tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)
	309	uva colombana di peccioli
	310	zafferano aretino
	311	zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze)
	312	zafferano purissimo di maremma
	312	zucca da semi toscana (zucca da maiali)
	313	zucca lardaia
	314	zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)
	315	zucchina mora pisana
	316	zucchina sarzanese
	317	zucchina tonda fiorentina
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	318	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
	319	amaretto santacrocenese
	320	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
	321	befanini, befanotti
	322	berlingozzo
	323	biscotti di prato, cantucci di massa marittima, cantucci di prato o cantucci toscani
	324	biscotto col riccio
	325	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto

	326	biscotto di mezz'agosto
	327	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
	328	bozza pratese, pane di prato
	329	brecciotto di roccalbegna
	330	brigidino di lamporecchio
	331	brutti boni di prato
	332	brutto buono ai pinoli, kinzica
	333	buccellato di lucca
	334	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
	335	carscenta della lunigiana, crescenta
	336	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
	337	cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima, morsetti
	338	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
	339	cenci (stracci, frappole)
	340	ciaccia di pasqua
	341	ciaccino
	342	cialde di montecatini
	343	cialdino dei tufi
	344	ciaramito di castell'azzara
	345	cioccolato artigianale toscano
	346	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
	347	confetti di pistoia, confetti a riccio
	348	corolli incesi
	349	corona di san bartolomeo
	350	crisciolette di cascio
	351	croccolato di siena
	352	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
	353	focaccette di aulla
	354	focaccia bastarda di pitigliano
	355	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
	356	focaccia di nonno pilade
	357	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	358	focaccia leva di gallicano
	359	focaccia seravezzina
	360	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
	361	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
	362	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
	363	maccheroni della garfagnana
	364	mandorlata di montalcino
	365	mangia e bei
	366	marocca di casola
	367	marzapane
	368	migliaccia di pitigliano
	369	migliaccio senese
	370	mignecci di formentone di gallicano
	371	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
	372	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
	373	pan di ramerino, pandisdramerino, ramerino all'olio
	374	pane di altopascio
	375	pane di montegemoli
	376	pane di patate della garfagnana
	377	pane di po', signano e agnino
	378	pane di pomarance
	379	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
	380	pane di regnano
	381	pane di vinca

	382	pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
	383	pane toscano
	384	panficato dell'isola del giglio
	385	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
	386	panforte glacè al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)
	387	panigaccio di podenzana
	388	panina (pan giallo)
	389	panini di granturco
	390	pasimata, passimata
	391	pattona di comano (pattona comanina)
	392	pesche di prato
	393	pici (pinci)
	394	pupporina
	395	quaresimali
	396	ricciarelli di siena,ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)
	397	ricciolina
	398	rustici di montalcino
	399	salviato di villa basilica
	400	scarsella orbetellana
	401	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	402	schiaccia alla campigliese
	403	schiaccia briaca dell'elba
	404	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	405	schiaccia pizzicata di montiano
	406	schiacciata alla fiorentina
	407	schiacciata con l'uva
	408	sfratto
	409	spongata della lunigiana
	410	sportella
	411	taglioli di castell'azzara, melatelli
	412	testarolo della lunigiana
	413	topi di castell'azzara
	414	torsetto con la bolla di pitigliano
	415	torta co' bischeri
	416	torta cybea di massa
	417	torta d'erbe della lunigiana
	418	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	419	torta di marroni di marradi
	420	torta di riso di massa e carrara
	421	torta di riso lunigianese
	422	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	423	torta mantovana
	424	torta salata di villa basilica
	425	tortelli alla lastra di corezzo
	426	tortello del melo, raviolo
	427	tortello di patate
	428	tortello dolce di pitigliano
	429	tortello maremmano con spinaci
	430	tozzetto di pitigliano
	431	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	432	zuccherino di maremma
	433	zuccherino di vernio
	434	zuccotto massese
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	435	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	436	anguilla sfumata

	437	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	438	femminelle di orbetello o burano
	439	fiche maschie a stocchetto
	440	filetto di cefalo di orbetello
	441	palamita
	442	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	443	trota iridea
	444	trota marinata di gallicano
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	445	miele di acacia toscano
	446	miele di castagno toscano
	447	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	448	miele di particolari essenze floreali
	449	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano
	450	miele millefiori toscano
	451	nettare di capraia, miele di capraia
	452	pappa reale
	453	pappa reale in cellette
	454	polline
	455	propoli toscana

REGIONE UMBRIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	farro (farro e farro di monteleone)
	26	lenticchie
	27	marrone
	28	patata rossa di colfiorito
	29	sedano nero di trevi
	30	tartufo bianco pregiato
	31	tartufo nero pregiato
	32	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato

	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schiacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione
	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	70	ricotta salata

REGIONE VALLE d'AOSTA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	boudin
	4	motsetta
	5	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon a la braise saint- oyen)
	6	saoucesse
	7	teteun
	8	tseur achètaye
formaggi	9	brossa
	10	formaggio di capra a pasta molle
	11	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	12	formaggio misto
	13	reblec
	14	reblec de crama
	15	salignoùn
	16	séras
	17	toma di gressoney
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	18	golden delicious della valle d'aosta
	19	renetta della valle d'aosta
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	20	pan ner
grassi (burro, margarina, oli)	21	beuro (burro di affioramento)
	22	beuro colò
	23	beuro de brossa
	24	burro centrifugato di siero
	25	olio di noci, huile de noix
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	26	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	27	miele di rododendro (mi de framicllo)
	28	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	29	lasé

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	cotechino di trecenta
	37	falso parsuto
	38	faraona camosciata
	39	faraona di corte padovana
	40	figalet
	41	galletto nano di corte padovana - pepoa
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigo
	45	gallina padovana
	46	gallina polverara
	47	gallina robusta lionata
	48	gallina robusta maculata
	49	lardo del basso vicentino
	50	lardo in salamoia
	51	lardo steccato con le erbe
	52	lengual

	53	lingua salmistrata
	54	luganega da riso
	55	luganega nostrana padovana
	56	luganega trevigiana
	57	luganeghe de tripan
	58	luganeghe della val leogra
	59	morette o barbusti della val leogra
	60	mortandele
	61	muset trevigiano
	62	nervetti di bovino
	63	oca del mondragone
	64	oca di corte padovana
	65	oca in onto padovana
	66	oco in onto dei berici
	67	osocol di treviso
	68	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	69	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	70	parsuto de oca
	71	parsuto di montagnana
	72	pastin
	73	pecora alpagota
	74	pendole
	75	pollo combattente di corte padovana
	76	pollo rustichello della pedemontana
	77	porchetta trevigiana
	78	prosciutto crudo dolce di este
	79	prosciutto della val liona dolce e affumicato
	80	salado co l'ajo del basso vicentino
	81	salado della pedemontana trevigiana
	82	salado fresco del basso vicentino
	83	salado fresco trevigiano
	84	salame bellunese
	85	salame da taglio di trecenta
	86	salame di asino
	87	salame di cavallo
	88	salame di verona
	89	salame nostrano padovano
	90	salamelle di cavallo
	91	salsiccia con le rape
	92	salsiccia equina
	93	salsiccia tipica polesana
	94	schenal
	95	senkilam – speck di sappada
	96	sfilacci di equino
	97	sfilacci di manzo
	98	soppressa di verona
	99	soppressa trevigiana
	100	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	101	sopressa co la brasola del basso vicentino
	102	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	103	sopressa di cavallo
	104	sopressa investida
	105	sopressa nostrana padovana
	106	speck del cadore
	107	speck del cavallo
	108	tacchino comune bronzato
	109	tacchino ermellinato di rovigo
	110	torresani di torreglia

	111	torresano di braganze
	112	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	113	burro a latte crudo di malga
formaggi	114	caciotta misto pecora
	115	casatella trevigiana
	116	fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola, caciotta
	117	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	118	formaggio agordino di malga
	119	formaggio bastardo del grappa
	120	formaggio busche
	121	formaggio caciotta di asiago
	122	formaggio casato del garda
	123	formaggio casel bellunese
	124	formaggio cesio
	125	formaggio comelico
	126	formaggio contrin
	127	formaggio dolomiti
	128	formaggio fodom
	129	formaggio imbriago
	130	formaggio latteria di sappada
	131	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	132	formaggio malga bellunese
	133	formaggio misto pecora fresco dei berici
	134	formaggio moesin di fregona
	135	formaggio montemagro
	136	formaggio morlacco
	137	formaggio nevegal
	138	formaggio nostrano veronese
	139	formaggio pecorino dei berici
	140	formaggio pecorino fresco di malga
	141	formaggio piave
	142	formaggio renàz
	143	formaggio schiz
	144	formaggio tosella
	145	formaggio zigher
	146	formaggio zumelle
	147	formai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	148	aglio bianco polesano
	149	aglio del medio adige
	150	asparago bianco del sile
	151	asparago bianco di bibione
	152	asparago della mambrotta
	153	asparago di arcole
	154	asparago di bassano
	155	asparago di giare
	156	asparago di mambrotta
	157	asparago di padova
	158	asparago di palazzetto
	159	asparago di rivoli
	160	asparago verde amaro montine
	161	barbabietola rossa di chioggia
	162	bietola di bassano
	163	bisi de lumignan

	164	biso di peseggia
	165	broccolo di bassano
	166	broccolo fiolaro di creazzo
	167	carciofo violetto di s. erasmo
	168	carota di chioggia
	169	castagne del baldo
	170	castagne e marroni dei colli euganei
	171	cavolo dell'adige
	172	cicoria catalogna gigante di chioggia
	173	ciliegia dei colli asolani
	174	ciliegia delle colline veronesi
	175	ciliegie dei colli euganei
	176	ciliegie durone di cazzano
	177	cipolla bianca di chioggia
	178	cipolla rosa di bassano
	179	composte delle valli dell'agno e del chiampo
	180	craut - verde agre
	181	crauti delle bregonze
	182	cren
	183	culàti di valdagno
	184	durona del chiampo
	185	fagiolino meraviglia di venezia
	186	fagiolo borlotto nano di levada
	187	fagiolo di posina "scalda"
	188	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
	189	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
	190	farina di mais biancoperla
	191	farina di mais marano
	192	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
	193	fasol del lago, mama alta, bonel
	194	fasola posenata
	195	fave bellunesi
	196	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
	197	fragola di verona
	198	funghi coltivati del montello
	199	funghi di costozza
	200	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	201	giuggiola dei colli euganei
	202	giuggiolo del cavallino
	203	insalata di lusia
	204	kiwi di treviso
	205	kiwi di verona
	206	kodinze
	207	kodinzon
	208	mame d'alpago (mame, bonei)
	209	mamma bianca di bassano
	210	marinelle sotto spirito
	211	marrone di san mauro
	212	marrone feltrino, morone feltrino
	213	marroni di combai
	214	marroni di monfenera
	215	marroni di valrovina
	216	mela del medio adige
	217	mela di monfumo
	218	mela di verona
	219	melone del delta polesano
	220	melone precoce veronese

	221	mostarda vicentina
	222	nettarina di verona
	223	noce dei grandi fiumi
	224	noce di feltre
	225	orzo agordino
	226	patata americana di anguillara e stroppare
	227	patata americana di zero branco
	228	patata cornetta
	229	patata del montello
	230	patata del quartier del piave
	231	patata di cesiomaggiore
	232	patata di chioggia
	233	patata di montagnana
	234	patata di posina
	235	patata dorata dei terreni rossi del guà
	236	patate di rotzo
	237	peperone di zero branco
	238	pera del medio adige
	239	pere del veneziano
	240	pere del veronese
	241	pesca bianca di venezia
	242	pesca di povegliano
	243	pesca di verona
	244	pisello di borso del grappa
	245	pòm prussian (mela prussiana)
	246	pomodoro del cavallino
	247	radicchio bianco fior di maserà
	248	radicchio bianco o variegato di lusia
	249	radicchio rosso di chioggia
	250	radicchio rosso di verona
	251	radicchio variegato bianco di bassano
	252	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	253	riso del delta del po
	254	riso di grumolo delle abbadesse
	255	scarola o insalata d'inverno di bassano
	256	sedano di rubbio
	257	sedano verde di chioggia
	258	sedano-rapa di ronco all'adige
	259	susina gialla di lio piccolo
	260	tartufo della montagna veronese
	261	tartufo nero dei berici
	262	zucca marina di chioggia
	263	zucca santa bellunese (zucca santa)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	264	amarettoni
	265	banana comune
	266	bibanesi
	267	bigoi
	268	biscotti baicoli
	269	biscotti bussolai
	270	biscotti pazientini
	271	capezzoli di venere
	272	carfogn
	273	casunziei

	274	ciopa vicentina
	275	colomba pasquale di verona
	276	cornetti
	277	dolce bissioleta
	278	dolce del santo - santantonio
	279	dolce nadalin
	280	dolce polentina
	281	esse adriese
	282	fave alla veneziana
	283	forti bassanesi
	284	frittelle con l'erba amara
	285	frittelle di verona
	286	frittelle veneziane
	287	fugassa padovana
	288	fugassa veneta
	289	galani e crostoli
	290	gargati
	291	gelato artigianale del cadore
	292	gnocco di smalzao
	293	gnocco di verona
	294	il riccio
	295	lasagne da fornel
	296	mandorlato di cologna veneta
	297	mantovana
	298	merletti santantonio
	299	montasù
	300	pagnotta del doge
	301	pan biscotto veneto
	302	pan co a suca
	303	pan co l'ua
	304	pan de le feste
	305	pan del santo (dolce)
	306	pandoli di schio
	307	pandoro di verona
	308	pane di mais
	309	pasta frolla della lessinia
	310	pastina de bortolin
	311	pevarin
	312	ravioli con radicchio rosso di verona
	313	rufiolo di costeggiola
	314	sagagiardi
	315	san martino
	316	savoiardi di verona
	317	schizzotto
	318	sfogliatine di villafranca
	319	smegiassa
	320	subioti all'ortica
	321	tajadele al tardivo
	322	torrone di s. martino di lupari

	323	torta ciosota
	324	torta figassa
	325	torta fregolotta
	326	torta nicolotta
	327	torta ortigara
	328	torta pazientina
	329	torta pinza-putana
	330	torta sgriesolona - rosegota
	331	torta zonclada
	332	tortellini di valeggio sul mincio
	333	treccia d'oro di thiene
	334	zaleto di giuggiole
	335	zaletti
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	336	anguilla del delta del po
	337	anguilla del livenza
	338	anguilla marinata del delta del po
	339	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	340	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	341	cefali delle valli da pesca venete
	342	cefalo del polesine
	343	cozza di scardovari
	344	gambero di fiume della venezia oriental
	345	latterini marinati del delta del po
	346	moeche e masanete
	347	moscardino di caorle
	348	pesce azzurro del delta del po
	349	sardine e alici marinate del delta del po
	350	schilla della laguana di venezia
	351	trota fario valli vicentine
	352	trota iridea del sile
	353	trota iridea della valle del chiampo
	354	vongola verace del polesine
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	355	caciocapra
	356	formaggio al latte crudo di posina
	357	formaggio straccon
	358	miele dei colli euganei
	359	miele del delta del po
	360	miele del grappa
	361	miele del montello
	362	miele della collina e pianura veronese
	363	miele della montagna veronese
	364	miele di barena
	365	miele dolomiti bellunesi
	366	mieli dell'altopiano di asiago
	367	ricotta affumicata
	368	ricotta affumicata della val leogra
	369	ricotta da sacchetto della val leogra
	370	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	371	ricotta pecorina dei berici
	372	ricotta pecorina stufata dei berici
	373	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	enzianschnaps (genziana)
	2	kranewitter (ginepro)
	3	latschenschnaps (liquore di mugo)
	4	nusseler (nocino)
	5	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	6	treber (grappa di vinaccia)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	bauernschinken (prosciutto contadino)
	8	blutwurst (sanguinaccio)
	9	fleischkase (salame cotto al forno)
	10	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	11	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	12	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	13	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	14	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	15	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)
	16	hauswurtst (salsiccia fresca aromatizzata)
	17	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	18	kalbskopf (testina di vitello)
	19	kaminwurzen (salamino affumicato)
	20	leberwurst (salsiccia di fegato)
	21	meraner wuerstel (wuerstel di merano)
	22	speck
formaggi	23	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	24	algunder butterkase (formaggio di lagundo)
	25	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	26	alpkase (formaggio di alpeggio)
	27	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	28	graukase (formaggio grigio)
	29	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	30	inticina (formaggio "inticina")
	31	ortler (formaggio dell'ortler)
	32	pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria)
	33	raucherkase (formaggio affumicato)
	34	sextner almkase (formaggio di montagna di sesto)
	35	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	36	zieger (formaggio fresco aromatizzato)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	37	apfelsaft (succo di mele)
	38	brotklee (pane alla trigonella)
	39	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)

	40	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	41	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	42	holersirup (sciroppo di sambuco)
	43	kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige)
	44	kloazn (pere essiccate)
	45	kren (rafano)
	46	lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	47	marille (albicocca val venosta)
	48	mohnsamen (seme di papavero)
	49	plentn (polenta)
	50	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	51	ribissirup (sciroppo di ribes)
	52	rübenkeime (germogli di rape)
	53	sauerkraut (crauti)
	54	terlaner spargel (asparago di terlano)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	55	apfelbrot (pane di mele)
	56	apfelkiechl (frittelle di mele)
	57	breatl (pagnotta)
	58	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	59	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	60	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	61	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	62	fochas (focaccia)
	63	germzopf (treccia lievitata)
	64	hirtenbrot (pane del pastore)
	65	holermulla (gelatina di sambuco)
	66	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	67	kiechl (ciambella dolce)
	68	knoedel (canederli)
	69	krapfen
	70	milzschnitten (crostini di milza)
	71	mohnmingilan (frittella di papavero)
	72	nocken (gnocchi)
	73	paarl (coppia di pagnotte)
	74	palabirabrot (pane alle pere)
	75	pindl (pane di segale a tre coppie)
	76	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	77	püces (pane ladino)
	78	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	79	schuttelbrot (pane di segale duro)
	80	schwarzer weggen (filone integrale)
	81	strauben (frittella "strauben")
	82	strudel
	83	tirtlan (frittelle tirtlan)
	84	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	vollkornpaar (paarl integrale)
	86	vorschlag (pagnotta di farine miste)
	87	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)
	88	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	buttermilch (latticello)
grassi, burro, margarina, olio	91	alpbutter (burro d'alpeggio)

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	stomatica foletto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	barbusto o “moretto”
	12	brusti e/o baldonazzi
	13	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	14	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	15	carne “fumada” di siror
	16	carne “salada”
	17	carne “salada” di capra o di pecora
	18	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	19	carne di cavallo affumicata
	20	ciuighe
	21	cotechino di maiale
	22	figadèt
	23	fritole o sizole
	24	lardo e/o lardo “fuma”
	25	lucanica di capra o pecora
	26	lucanica mochena di cavallo
	27	lucanica mochena piccante
	28	lucanica mochena stagionata
	29	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	30	luganega del trentino
	31	luganega secca della valle di cembra
	32	mortandela
	33	mortandela affumicata della valle di non
	34	pancetta affumicata
	35	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	36	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	37	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	38	pezate di agnelo o pezate
	39	probusto
	40	salame all’aglio di caderzone
	41	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	42	salamella fresca all’aglio di caderzone
	43	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	44	scorzèta
	45	speck

formaggi	46	canestrato
	47	caprino
	48	casàda
	49	casolet
	50	dolomiti
	51	fontal
	52	misto capra
	53	montagna
	54	monte baldo e monte baldo primo fiore
	55	monteson
	56	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	57	provola e caciotta a pasta filata
	58	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	59	tosela
	60	tre valli
	61	vezzena
grassi (burro, margarina, oli)	62	burro, burro di malga del trentino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	asparago di zambana
	64	broccolo di torbole e s. massenza
	65	carota della val di gresta
	66	cavoli cappucci della val di gresta
	67	crauti
	68	le verde, o verdòle
	69	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	70	mais “nostrano di storo”
	71	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	72	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	73	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	74	marone trentino
	75	noce del bleggio
	76	patata trentina di montagna
	77	pere antiche trentine
	78	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	78	sedano rapa della val di gresta
	80	susina di dro
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	81	basini de trent
	82	béchi panzalini o filone a due tagli
	83	bina
	84	brazedèl
	85	buzòla
	86	canederli trentini

	87	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	88	cròfani
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
	100	strùdel
	101	torta di “fregoloti”
	102	tortoléti coi puriòni
	103	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

07A05728

AUGUSTA IANNINI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G703141/1) Roma, 2007 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
00041	**ALBANO LAZIALE (RM)**	LIBRERIA CARACUZZO	Corso Matteotti, 201	06	9320073	93260286
60121	**ANCONA**	LIBRERIA FOGOLA	Piazza Cavour, 4-5-6	071	2074606	2060205
81031	**AVERSA (CE)**	LIBRERIA CLA.ROS	Via L. Da Vinci, 18	081	8902431	8902431
70124	**BARI**	CARTOLIBRERIA QUINTILIANO	Via Arcidiacono Giovanni, 9	080	5042665	5610818
70121	**BARI**	LIBRERIA EGAFNET.IT	Via Crisanzio, 16	080	5212142	5243613
13900	**BIELLA**	LIBRERIA GIOVANNACCI	Via Italia, 14	015	2522313	34983
40132	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA EDINFORM	Via Ercole Nani, 2/A	051	4218740	4210565
40124	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA - LE NOVITÀ DEL DIRITTO	Via delle Tovaglie, 35/A	051	3399048	3394340
21052	**BUSTO ARSIZIO (VA)**	CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO	Via Milano, 4	0331	626752	626752
91022	**CASTELVETRANO (TP)**	CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA	Via Q. Sella, 106/108	0924	45714	45714
95128	**CATANIA**	CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI	Via F. Riso, 56/60	095	430590	508529
88100	**CATANZARO**	LIBRERIA NISTICÒ	Via A. Daniele, 27	0961	725811	725811
66100	**CHIETI**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Asinio Herio, 21	0871	330261	322070
22100	**COMO**	LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI - DECA	Via Mentana, 15	031	262324	262324
87100	**COSENZA**	LIBRERIA DOMUS	Via Monte Santo, 70/A	0984	23110	23110
50129	**FIRENZE**	LIBRERIA PIROLA già ETRURIA	Via Cavour 44-46/R	055	2396320	288909
71100	**FOGGIA**	LIBRERIA PATIERNO	Via Dante, 21	0881	722064	722064
03100	**FROSINONE**	L'EDICOLA	Via Tiburtina, 224	0775	270161	270161
16121	**GENOVA**	LIBRERIA GIURIDICA	Galleria E. Martino, 9	010	565178	5705693
95014	**GIARRE (CT)**	LIBRERIA LA SEÑORITA	Via Trieste angolo Corso Europa	095	7799877	7799877
73100	**LECCE**	LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO	Via Palmieri, 30	0832	241131	303057
74015	**MARTINA FRANCA (TA)**	TUTTOUFFICIO	Via C. Battisti, 14/20	080	4839784	4839785
98122	**MESSINA**	LIBRERIA PIROLA MESSINA	Corso Cavour, 55	090	710487	662174
20100	**MILANO**	LIBRERIA CONCESSIONARIA I.P.Z.S.	Galleria Vitt. Emanuele II, 11/15	02	865236	863684

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
80134	**NAPOLI**	LIBRERIA LEGISLATIVA MAJOLO	Via Tommaso Caravita, 30	081	5800765	5521954
28100	**NOVARA**	EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA	Via Costa, 32/34	0321	626764	626764
90138	**PALERMO**	LA LIBRERIA DEL TRIBUNALE	P.za V.E. Orlando, 44/45	091	6118225	552172
90138	**PALERMO**	LIBRERIA S.F. FLACCOVIO	Piazza E. Orlando, 15/19	091	334323	6112750
90145	**PALERMO**	LA LIBRERIA COMMISSIONARIA	Via S. Gregorietti, 6	091	6859904	6859904
90133	**PALERMO**	LIBRERIA FORENSE	Via Maqueda, 185	091	6168475	6177342
43100	**PARMA**	LIBRERIA MAIOLI	Via Farini, 34/D	0521	286226	284922
06087	**PERUGIA**	CALZETTI & MARIUCCI	Via della Valtiera, 229	075	5997736	5990120
29100	**PIACENZA**	NUOVA TIPOGRAFIA DEL MAINO	Via Quattro Novembre, 160	0523	452342	461203
59100	**PRATO**	LIBRERIA CARTOLERIA GORI	Via Ricasoli, 26	0574	22061	610353
00192	**ROMA**	LIBRERIA DE MIRANDA	Viale G. Cesare, 51/E/F/G	06	3213303	3216695
00195	**ROMA**	COMMISSIONARIA CIAMPI	Viale Carso, 55-57	06	37514396	37353442
00187	**ROMA**	LIBRERIA GODEL	Via Poli, 46	06	6798716	6790331
00187	**ROMA**	STAMPERIA REALE DI ROMA	Via Due Macelli, 12	06	6793268	69940034
63039	**SAN BENEDETTO D/T (AP)**	LIBRERIA LA BIBLIOFILA	Via Ugo Bassi, 38	0735	587513	576134
10122	**TORINO**	LIBRERIA GIURIDICA	Via S. Agostino, 8	011	4367076	4367076
21100	**VARESE**	LIBRERIA PIROLA	Via Albuzzi, 8	0332	231386	830762
36100	**VICENZA**	LIBRERIA GALLA 1880	Viale Roma, 14	0444	225225	225238

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie indicate (elenco consultabile sul sito www.ipzs.it)**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando il codice fiscale per i privati. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gazzetta Ufficiale Abbonamenti	Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520	☎ 800-864035 - Fax 06-85084117	☎ 800-864035 - Fax 06-85082242	☎ 800-864035